叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 国际收割机冰箱食谱(international Harvester Refrigerator Recipes) 000001

2. 国际收割机冰箱食谱(international Harvester Refrigerator Recipes) 000002

3. 国际收割机冰箱食谱(international Harvester Refrigerator Recipes) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

国际收割机冰箱食谱(International Harvester Refrigerator Recipes)
第1/3页

['temptɪŋ] . . .
tempting . . .
诱人的 . . .

诱人.....

['dɪfrənt] . . .
different . . .
不同的 . . .

不同的 ...

['i:zi] [tu:; tə] [meɪk] . . . .
easy to make . . . .
简单的 到 制作 . . . .

制作简单.....

[ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑ:vɪstə(r)]
International Harvester
国际的 收割机

国际收割机

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]
REFRIGERATOR
冰箱

冰箱

RECIPES2
RECIPES2
RECIPES2

食谱2

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['resəpɪz]
REFRIGERATOR RECIPES
冰箱 食谱

冰箱食谱

[wɪð] [rɪ'zʌlts]
with Results
和 结果

结果

[ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [ɑ:(r); ə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]['resəpɪz][ænd; ənd] [sə'dʒestʃənz] [wɪtʃ] [wi:; wi][hæv; həv]
In this booklet are refrigerator recipes and suggestions which we have
在 这 小册子 是 冰箱 食谱 和 建议 哪个 我们 有
[dɪ'veləpt] [tu:; tə] [meɪk] [jɔ:(r); jə(r)][m'ɛnju:z][mɔ:(r)] ['temptɪŋ] [ænd; ənd]['veərid] . . . [tu:; tə] [meɪk] [mi:l]
developed to make your menus more tempting and varied . . . to make meal
发达 到 制作 你的 菜单 更多的 诱人的 和 多种多样 . . . 到 制作 一顿饭
['plænɪŋ] ['i:zɪə] .
planning easier .
规划 更轻松 .

这本小册子收录了我们精心开发的冰箱食谱和建议，旨在让您的菜单更加诱人、多样化.....让膳食计划更加轻松。

[ɔ:l][hæv; həv] [bi:n] [traɪd] , ['testɪd] , [ænd; ənd] [tʃekt] .
All have been tried , tested , and checked .
全部 有 到过 尝试 , 测试 , 和 已检查 .

所有产品都经过了尝试、测试和检查。

[ɪn'kluːdɪd] [ɑː(r); ə(r)] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['spɑːklɪŋ] ['bevərɪdʒ] , ['lʌʃəs] [dɪ'zɜːts] , [ænd; ənd]
Included **are** **recipes** **for** **sparkling** **beverages** **,** **luscious** **desserts** **,** **and**
包括 是 食谱 为了 闪闪发光 饮料 , 甜美 甜点 , 和
[rɪ'freʃɪŋ] ['sælədz] .
refreshing **salads** **.**
令人耳目一新 沙拉 .

其中包括气泡饮料、美味甜点和清爽沙拉的食谱。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɒnt] [tuː; tə] [siː] [jɔː(r); jə(r)] ['tʃɪldrən] [reɪs] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['teɪb(ə)l] . . . [ɪf] [juː; jʊ] [wɒnt] [tuː; tə]
If **you** **want** **to** **see** **your** **children** **race** **to** **the** **table** **.** **.** **.** **if** **you** **want** **to**
如果 你 想 到 看 你的 孩子们 种族 到 这 桌子 . . . 如果 你 想 到
[siː] ['pleʒə(r)] ['rɪt(ə)n] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [jɔː(r); jə(r)] ['hʌzbəndz] [feɪs] . . . [ɪf] [juː; jʊ] ['vælјuː] [jɔː(r); jə(r)]
see **pleasure** **written** **all** **over** **your** **husband's** **face** **.** **.** **.** **if** **you** **value** **your**
看 乐趣 书面 全部 超过 你的 丈夫的 脸 . . . 如果 你 价值 你的
[ˌrepjuˈteɪʃ(ə)n] [æz; əz] [ə; eɪ] ['həʊstəs] ,
reputation **as** **a** **hostess** **,**
名声 作为 一个 女主人 ,

如果你想看到孩子们争先恐后地奔向餐桌……如果你想看到丈夫脸上洋溢着喜悦……如果你珍视自己作为女主人的声誉，

[wɪð] [ə; eɪ] ['tælənt] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ðɪ] [ʌn'juːʒuəl] [ɪn] [fuːd] , [juːz] [ðiːz] ['resəpɪz] .
with **a** **talent** **for** **the** **unusual** **in** **food** **,** **use** **these** **recipes** **.**
和 一个 天赋 为了 这 异常 在 食物 , 使用 这些 食谱 .

如果你擅长烹饪新奇菜肴，不妨试试这些食谱。

[wiː; wi] [kæn; kən] [vaʊtʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ðɪ] [rɪ'zʌlts] !
We **can** **vouch** **for** **the** **results** **!**
我们 能 担保 为了 这 结果 !

我们能够证明结果属实！

['ðer] [səʊ] ['iːzi] - [tuː; tə] - [meɪk] , [juː; jʊ] [kæn; kən] [wɪp] [ðem; ðəm] [ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] ['mɪnɪməm] [ɒv; əv]
They're **so** **easy** **-** **to** **-** **make** **,** **you** **can** **whip** **them** **up** **with** **a** **minimum** **of**
它们是 所以 简单的 - 到 - 制作 , 你 能 鞭 他们 向上 和 一个 最低限度 的
['efət] .
effort **.**
努力 .

它们做起来非常简单，只需极少的精力就能轻松完成。

[ænd; ənd] ['ðer] [səʊ] ['temptɪŋ] [tuː; tə] [lʊk] [æt; ət] ,
And **they're** **so** **tempting** **to** **look** **at** **,**
和 它们是 所以 诱人的 到 看 在 ,

它们看起来太诱人了，

[ðæt] [aɪz] ['əʊpən] . . . [maʊðz] ['wɔːtə(r)] . . . [æt; ət] [ðə; ðɪ] ['veri] [saɪt] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] .
that **eyes** **open** **.** **.** **.** **mouths** **water** **.** **.** **.** **at** **the** **very** **sight** **of** **them** **.**
那 眼睛 打开 . . . 嘴 水 . . . 在 这 非常 视线 的 他们 .

看到它们，眼睛都睁大了……口水都流出来了……

[ðeɪ] ['riːəli] [meɪk] ['miːltaɪm] [ðə; ðɪ] [best] [taɪm] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [deɪ] .
They **really** **make** **mealtime** **the** **best** **time** **of** **the** **day** **.**
他们 真的 制作 用餐时间 这 最好的 时间 的 这 天 .

他们真的让用餐时间成为一天中最美好的时光。

[wen] [juː; jʊ] [siː] [haʊ] ['juːzəb(ə)l] [ðiːz] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)] ,
When **you** **see** **how** **usable** **these** **recipes** **are** **,**
什么时候 你 看 如何 可用 这些 食谱 是 ,

当你看到这些食谱有多么实用时，

[jʊl] [kiːp] [ðɪs] ['bʊklət] [raɪt] [nɪə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [ɪh] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] . . . [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] ['kɒnstəntli] !
you'll **keep** **this** **booklet** **right** **near** **your** **IH** **refrigerator** **.** **.** **.** **to** **be** **used** **constantly** **!**
你会 保持 这 小册子 正确的 靠近 你的 IH 冰箱 . . . 到 是 用过的 不断地 !

您应该把这本小册子放在您的IH冰箱旁边……以便随时查阅！

[ʃʊd; ʃəd] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['eni] ['kwestʃənz] [ɔː(r)] ['prɔːbləmz] , [pliːz] [raɪt] [ˌjuː 'es] .

Should	**you**	**have**	**any**	**questions**	**or**	**problems**	**,**	**please**	**write**	**us**	**.**
应该	你	有	任何	问题	或者	问题	,	请	写	我们	.

如有任何疑问或问题，请给我们写信。

[rɪ'membə(r)] [ðæt] [wiː; wi] [ɪn] [ðə; ði] [həʊm] [ˌiːkə'nɒmɪks] [dɪ'pɑːtmənt] [ɑː(r); ə(r)] [æt; ət] [jɔː(r); jə(r)] ['sɜːvɪs] —

Remember	**that**	**we**	**in**	**the**	**Home**	**Economics**	**Department**	**are**	**at**	**your**	**service**	**—**
记住	那	我们	在	这	家	经济学	部门	是	在	你的	服务	—

[dʒʌst] [laɪk] [jɔː(r); jə(r)] [ɪh] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] — [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] !

just	**like**	**your**	**IH**	**Refrigerator**	**—**	**all**	**the**	**time**	**!**
只是	喜欢	你的	IH	冰箱	—	全部	这	时间	!

请记住，家政系的全体师生随时为您服务，就像您的 IH 冰箱一样！

[sɪn'sɪəli] ,

Sincerely	**,**
真挚地	,

真挚地，

[həʊm] [ɪ'kɒnəmɪst]

Home	**Economist**
家	经济学家

家庭经济学家

[ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑːvɪstə(r)] ['kʌmpəni]

International	**Harvester**	**Company**
国际的	收割机	公司

国际收割机公司

- [nɔːθ] ['mɪʃɪgən] ['ævənjuː]

180	**North**	**Michigan**	**Avenue**
-	北	密歇根州	大街

北密歇根大道180号

[ʃɪ'kɑːgəʊ] [wʌn] , [ˌɪlə'nɔɪz]

Chicago	**1**	**,**	**Illinois**
芝加哥	1	,	伊利诺伊州

伊利诺伊州芝加哥 1 号

['kɒpiraɪt] - , [ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑːvɪstə(r)] Company3

Copyright	**1950**	**,**	**International**	**Harvester**	**Company3**
版权	-	,	国际的	收割机	Company3

版权所有 1950，国际收割机公司[3]

['frɒsti] ['bevərɪdʒ]

FROSTY	**BEVERAGES**
霜冻	饮料

冰爽饮品

[wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑːvɪstə(r)] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [tuː; tə] [prə'vaɪd] [juː; jʊ] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs]

With	**your**	**International**	**Harvester**	**Refrigerator**	**to**	**provide**	**you**	**with**	**a**	**generous**
和	你的	国际的	收割机	冰箱	到	提供	你	和	一个	慷慨的

[sə'plaɪ] [ɒv; əv] [aɪs] [kjuːbz] ,

supply	**of**	**ice**	**cubes**	**,**
供应	的	冰	立方体	,

有了您的 International Harvester 冰箱，就能为您提供充足的冰块。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] ['sɜːvɪŋ] ['meni] ['kuːlɪŋ] , ['kʌləf(ə)l] ['bevərɪdʒ] [ɪn] [ðə; ði] ['sʌmə(r)] [taɪm] .

you	**will**	**be**	**serving**	**many**	**cooling**	**,**	**colorful**	**beverages**	**in**	**the**	**summer**	**time**	**.**
你	将要	是	服务	许多	冷却	,	丰富多彩的	饮料	在	这	夏天	时间	.

夏天的时候，你们会供应很多清凉、色彩缤纷的饮品。

[hɪə(r)][ɑː(r); ə(r)][sʌm; səm] [sə'dʒestʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] [mɪd] - [ˌɑːftə'nuːn] [ænd; ənd] ['iːvnɪŋ]

Here	are	some	suggestions	for	making	these	mid	-	afternoon	and	evening
这里	是	一些	建议	为了	制作	这些	中	-	下午	和	晚上

[pɪk] - [ˌjuː piː 'es] [ɪ'speʃəli] [rɪ'freʃɪŋ] .

pick	-	ups	especially	refreshing	.
挑选	-	UPS	尤其	令人耳目一新	.

以下是一些建议，让您在下午和晚上享用美食时倍感清爽。

[aɪs] [kjuːbz] [fɔː(r); fə(r)] [kəʊld] [drɪŋks]

ICE	CUBES	FOR	COLD	DRINKS
冰	立方体	为了	寒冷的	饮料

冷饮用冰块

[juːz] ['aɪðə(r)] [krʌʃt] [ɔː(r)] [həʊl] [kjuːbz] .

Use	either	crushed	or	whole	cubes	.
使用	任何一个	碎	或者	所有的	立方体	.

可以使用碎块或整块的方块。

[krʌʃt] [aɪs] [kuːlz] ['bevərɪdʒ] [mɔː(r)] ['kwɪkli] ; [kjuːbz] [lɑːst] [lɒŋgə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['plez(ə)nt]

Crushed	ice	cools	beverages	more	quickly	;	cubes	last	longer	and	add	a	pleasant
碎	冰	冷却	饮料	更多的	迅速地	;	立方体	最后的	更长	和	添加	一个	令人愉快的

['tɪŋk(ə)l] .

tinkle	.
小便	.

碎冰能更快地冷却饮料；冰块能保持更长时间，还能发出悦耳的叮当声。

['fænsi] [aɪs] [kjuːbz]

FANCY	ICE	CUBES
想要	冰	立方体

花式冰块

[friːz] [kɜːrlz] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] [piːl] , [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [wɪð] [stemz] , [ɔː(r)]

Freeze	curls	of	lemon	or	orange	peel	,	maraschino	cherries	with	stems	,	or
冻结	卷发	的	柠檬	或者	橙子	果皮	,	樱桃酒	樱桃	和	茎	,	或者

[sprɪgz] [ɒv; əv] [mɪnt] ,

sprigs	of	mint	,
枝条	的	薄荷	,

将柠檬皮或橙皮卷、带梗的马拉斯奇诺樱桃或薄荷枝冷冻起来。

[ə; eɪ] ['rɑːzbəri] [ɔː(r)] ['strɔːbəri] [ɪn] [aɪs] [kjuːbz] .

a	raspberry	or	strawberry	in	ice	cubes	.
一个	覆盆子	或者	草莓	在	冰	立方体	.

冰块里放一颗覆盆子或草莓。

[friːz] ['leftəʊvə(r)] [fruːt] [drɪŋks] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [kjuːb] [treɪz] [tuː; tə] [sɜːv] [ɪn] [aɪst] [tiː] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)]

Freeze	leftover	fruit	drinks	in	the	ice	-	cube	trays	to	serve	in	iced	tea	or	other
冻结	剩余物	水果	饮料	在	这	冰	-	立方体	托盘	到	服务	在	冰镇	茶	或者	其他

['bevərɪdʒ] .

beverages	.
饮料	.

将剩余的果汁饮料倒入冰格冷冻，可以用来制作冰茶或其他饮料。

[fɔː(r); fə(r)] ['fænsi] [kjuːbz] , [friːz] [ðə; ði] [kjuːbz] ['sləʊli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['klaʊdinəs] [ænd; ənd] [ɪk'spænʃ(ə)n]

For	fancy	cubes	,	freeze	the	cubes	slowly	to	prevent	cloudiness	and	expansion
为了	想要	立方体	,	冻结	这	立方体	缓慢地	到	防止	浑浊	和	扩张

.

:
.

如果想要制作漂亮的冰块，请缓慢冷冻冰块，以防止冰块变浑浊和膨胀。

[ɪf] [fruːt] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] ['frəʊz(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [kjuːb] , [fɪl] [treɪ] ⅓ [fʊl] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] ,

If	fruit	is	to	be	frozen	in	the	cube	,	fill	tray	⅓	full	of	liquid	,
如果	水果	是	到	是	冷冻	在	这	立方体	,	充满	托盘	⅓	满的	的	液体	,

如果要在冰块中冷冻水果，请将托盘装满三分之一的液体。

['pɑːʃəli] [friːz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] .

partially	freeze	and	add	fruit	.
部分	冻结	和	添加	水果	.

部分冷冻后加入水果。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [friːz] ['ɪntuː] [pə'zɪʃ(ə)n] .

Allow	to	freeze	into	position	.
允许	到	冻结	进入	位置	.

使其冻结定型。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ¼ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [ɒv; əv] [treɪ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Add	water	to	within	¼	inch	of	top	of	tray	and	finish	freezing	.
添加	水	到	之内	¼	英寸	的	顶部	的	托盘	和	结束	冷冻	.

加水至距离托盘顶部 ¼ 英寸处，继续冷冻。

[friːz] [pʌntʃ] [ɪn] [kjuːbz] [ɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [blɒk] — [aɪ'diːəl] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] [pʌntʃ] [bəʊl]

Freeze	punch	in	cubes	or	in	a	block	—	ideal	for	chilling	the	punch	bowl
冻结	冲床	在	立方体	或者	在	一个	堵塞	—	理想的	为了	令人不寒而栗	这	冲床	碗

[ænd; ənd] ['kuːlɪŋ] [ðə; ði] ['bevərɪdʒ] .

and	cooling	the	beverage	.
和	冷却	这	饮料	.

将潘趣酒冻成冰块或冰块——非常适合用来冷却潘趣酒碗和饮料。

['tʃɪldrən] [wɪl] [lʌv] [ðiːz] ['frəʊz(ə)n] [kjuːbz] [ɒv; əv] [swiːt] [fruːt] ['fleɪvə(r)] [ɪf] [stɪks] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn]

Children	will	love	these	frozen	cubes	of	sweet	fruit	flavor	if	sticks	are	inserted	in
孩子们	将要	爱	这些	冷冻	立方体	的	甜的	水果	味道	如果	棍子	是	插入	在

[ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [wen] ['nɪəli] ['frəʊz(ə)n] [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'zemb(ə)l] ['frəʊz(ə)n] ['sʌkəz] .

the	mixture	when	nearly	frozen	so	they	will	resemble	frozen	suckers	.
这	混合物	什么时候	几乎	冷冻	所以	他们	将要	类似	冷冻	傻瓜	.

如果将冰块在快要冻硬的时候插入棍子，使它们看起来像冰冻棒棒糖，孩子们会很喜欢这些甜水果味的冰冻方块。

[tuː; tə] [frɒst] [rɪmz] [ɒv; əv] ['glɑːsɪz]

TO	FROST	RIMS	OF	GLASSES
到	霜	轮辋	的	眼镜

磨砂玻璃杯边缘

[pʊt] ['lemən] [dʒuːs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [dɪʃ] .

Put	lemon	juice	into	a	shallow	dish	.
放	柠檬	汁	进入	一个	浅的	盘子	.

将柠檬汁倒入浅盘中。

[sɪft] ['suːpəfaɪn; 'sjuːpəfaɪn] ['grænjʊleɪtɪd] [ɔː(r)] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ['ɒntə] [ə; eɪ] [pleɪt] — [ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] [diːp]

Sift	superfine	granulated	or	powdered	sugar	onto	a	plate	—	about	¼	inch	deep
筛	超细	颗粒状	或者	粉末状	糖	到	一个	盘子	—	关于	¼	英寸	深的

.

:

.

将超细砂糖或糖粉筛到盘子上，筛子厚度约为 ¼ 英寸。

[ɪn'vɜːt] [iːtʃ] [glɑːs] [ɪn] [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs] .

Invert	each	glass	in	the	lemon	juice	.
倒置	每个	玻璃	在	这	柠檬	汁	.

将每个杯子倒扣在柠檬汁中。

[lɪft] [aʊt] [ɒv; əv] [dʒuːs] , [pleɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] .

Lift	out	of	juice	,	place	into	the	sugar	for	a	minute	.
举起	出去	的	汁	,	地方	进入	这	糖	为了	一个	分钟	.

从果汁中取出，放入糖中浸泡一分钟。

[lɪft] ['keəfəli] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][səʊ][æz; əz][nɒt][tu:; tə][dʒɑ:(r)][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['kəʊtɪŋ] [wɪtʃ]

Lift	**carefully**	**out**	**of**	**the**	**sugar**	**so**	**as**	**not**	**to**	**jar**	**the**	**sugar**	**coating**	**which**
举起	小心	出去	的	这	糖	所以	作为	不是	到	罐	这	糖	涂层	哪个

[hæz; həz] [fɔ:md] [ɒn][ðə; ði][rɪm] .

has	**formed**	**on**	**the**	**rim**	**.**
有	形成	在	这	轮缘	.

小心地从糖中取出，以免震碎边缘形成的糖霜。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl] “ [set] .

Place	**in**	**the**	**refrigerator**	**until**	**“**	**set**	**.**
地方	在	这	冰箱	直到	“	放	.

放入冰箱冷藏至“凝固”。

” [fɪl] ['glɑ:sɪz] [wɪð] [ðə; ði] ['bevərɪdʒ] , ['bi:ɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tu:; tə] [dɪ'stɜ:b] [ðə; ði][frɒst] .

”	**Fill**	**glasses**	**with**	**the**	**beverage**	**,**	**being**	**careful**	**not**	**to**	**disturb**	**the**	**frost**	**.**
”	充满	眼镜	和	这	饮料	,	存在	小心	不是	到	打扰	这	霜	.

将饮料倒入杯中，注意不要破坏霜层。

[ju:z][ɒv; əv] ['sɪrəps]

USE	**OF**	**SYRUPS**
使用	的	糖浆

糖浆的使用

[ki:p] ['sevrəl] [kaɪndz][ɒv; əv] ['sɪrəps] [ɒn][hænd][ɪn][jɔ:(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

Keep	**several**	**kinds**	**of**	**syrups**	**on**	**hand**	**in**	**your**	**refrigerator**	**.**
保持	一些	种类	的	糖浆	在	手	在	你的	冰箱	.

冰箱里常备几种糖浆。

['leftəʊvə(r)] ['sɪrəp] [frɒm; frəm] [kænd] [fru:t] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [beɪs] [fɔ:(r); fə(r)] [tʃɪld] [fru:t]

Leftover	**syrup**	**from**	**canned**	**fruit**	**makes**	**a**	**delicious**	**base**	**for**	**chilled**	**fruit**
剩余物	糖浆	从	罐装	水果	制作	一个	可口的	根据	为了	冷藏	水果

['bevərɪdʒ] . [fɔ:r]

beverages	**.**	**4**
饮料	.	4

罐头水果剩下的糖浆是制作冰镇水果饮料的美味基底。4

[pleɪn] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp]

PLAIN	**SUGAR**	**SYRUP**
清楚的	糖	糖浆

原味糖浆

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔ:tə(r)] , [bɔɪl][faɪv] ['mɪnɪts] , [ku:l] [ænd; ənd][stɔ:(r)][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ;

Combine	**sugar**	**and**	**water**	**,**	**boil**	**5**	**minutes**	**,**	**cool**	**and**	**store**	**in**	**refrigerator**	**;**
结合	糖	和	水	,	熬	5	分钟	,	凉爽的	和	店铺	在	冰箱	;

将糖和水混合，煮沸 5 分钟，冷却后放入冰箱保存；

[kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [aɪst] [ti:] [ænd; ənd] [fru:t] [drɪŋks] .

can	**be**	**used**	**for**	**iced**	**tea**	**and**	**fruit**	**drinks**	**.**
能	是	用过的	为了	冰镇	茶	和	水果	饮料	.

可用于制作冰茶和果汁饮料。

['tʃɒklət]	['sɪrəp]
CHOCOLATE	**SYRUP**
巧克力	糖浆

巧克力糖浆

½	[kʌp]	['kəʊkəʊ][ɔ:(r)]	[ˌtu:'tu:]	[sk'weəz]	[ˌʌn'swi:tnd]	['tʃɒklət]
½	**cup**	**cocoa**	**or**	**2**	**squares**	**unsweetened**	**chocolate**
½	杯子	可可	或者	2	正方形	无糖	巧克力

半杯可可粉或两块无糖巧克力

[wʌn]	[kʌp]	['ʃʊgə(r)]
1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn]	[kʌp]	['wɔ:tə(r)]
1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

⅛	['ti:spu:n]	[sɔ:lt]
⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

1½	['ti:spu:n]	[və'nɪlə]
1½	**teaspoons**	**vanilla**
1½	茶匙	香草

1½茶匙香草精

[kəm'baɪn]	['kəʊkəʊ]	,	['ʃʊgə(r)]	,	['wɔ:tə(r)][ænd; ənd]	[kʊk]	['əʊvə(r)]	[ləʊ]	[hi:t]	[ə'baʊt]	[faɪv]	['mɪnɪts]	,	[ɔ:(r)]
Combine	**cocoa**	**,**	**sugar**	**,**	**water**	**and**	**cook**	**over**	**low**	**heat**	**about**	**5**	**minutes**	**,**	**or**
结合	可可	,	糖	,	水	和	厨师	超过	低的	热	关于	5	分钟	,	或者

[ʌn'tɪl]	['θɪkənd]	.
until	**thickened**	**.**
直到	增稠	.

将可可粉、糖、水混合，用小火煮约 5 分钟，或直至变稠。

[ku:l]	.
Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ di: 'di:][sɔ:lt][ænd; ənd]	[və'nɪlə]	.
Add	**salt**	**and**	**vanilla**	**.**
添加	盐	和	香草	.

加入盐和香草精。

[stɔ:(r)][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]	.
Store	**in**	**refrigerator**	**.**
店铺	在	冰箱	.

请放入冰箱冷藏。

['tʃɒklət]	['sɪrəp]	[ɪz]	[aɪ'di:əl][fɔ:(r); fə(r)]	[mɪlk]	[drɪŋks]	.
Chocolate	**syrup**	**is**	**ideal**	**for**	**milk**	**drinks**	**.**
巧克力	糖浆	是	理想的	为了	牛奶	饮料	.

巧克力糖浆是牛奶饮品的理想伴侣。

[pʌntʃ]	-	[ti:]	[beɪs]
PUNCH	**-**	**TEA**	**BASE**
冲床	-	茶	根据

潘趣茶基

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [tiː]
2 **teaspoons** **tea**
2 茶匙 茶

2茶匙茶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **boiling** **water**
2 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
1 **cup** **orange** **juice**
1 杯子 橙子 汁

杯橙汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ **cup** **lemon** **juice**
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

½ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **cold** **water**
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[wʌn] [kwɔːt] [tʃɪld] ['dʒɪndʒə(r)] [eɪl]
1 **quart** **chilled** **ginger** **ale**
1 夸脱 冷藏 姜 麦芽酒

1夸脱冰镇姜汁汽水

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [tiː] .
Pour **boiling** **water** **over** **tea** **.**
倒 沸腾 水 超过 茶 .

将沸水倒在茶上。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [stænd] [θriː] ['mɪnɪts] .
Cover **and** **allow** **to** **stand** **3** **minutes** **.**
覆盖 和 允许 到 站立 3 分钟 .

盖上盖子静置3分钟。

[streɪn] ['əʊvə(r)] ['ʃʊgə(r)] .
Strain **over** **sugar** **.**
拉紧 超过 糖 .

滤入糖中。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Stir **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['leman] [dʒuːs] [ænd; ənd] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Add **orange** **and** **lemon** **juices** **and** **cold** **water** **.**
添加 橙子 和 柠檬 果汁 和 寒冷的 水 .

加入橙汁、柠檬汁和冷水。

[aɪs] [wel] .
Ice **well** **.**
冰 出色地 .

冰块保存完好。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [pʌntʃ] .
Add **ginger** **ale** **just** **before** **serving** **punch** **.**
添加 姜 麦芽酒 只是 前 服务 冲床 .

在享用潘趣酒前加入姜汁汽水。

[beɪs] [kæn; kən][biː; bi][stɔː(r)d][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)]['leɪtə(r)][juːz] .
Base **can** **be** **stored** **in** **refrigerator** **for** **later** **use** **.**
根据 能 是 存储 在 冰箱 为了 之后 使用 .

饼底可以放在冰箱里保存，以备后用。

[jiːld] : - [tuː; tə] - [sˈɜːvɪŋz] .
Yield **:** **10** **to** **12** **servings** **.**
屈服 : - 到 - 份量 .

份量：10至12人份。

['krænbəri] ['ɒrɪndʒ] [pʌntʃ]
CRANBERRY **ORANGE** **PUNCH**
蔓越莓 橙子 冲床

蔓越莓橙子潘趣酒

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¾ [kʌp]['wɔːtə(r)]
¾ **cup** **water**
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[wʌn][sɪks] - [ˌəʊ 'zed] . [kæn; kən]['frəʊz(ə)n] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
One **6** **-** **oz** **.** **can** **frozen** **orange** **juice**
一 6 - 盎司 . 能 冷冻 橙子 汁

一罐6盎司的冷冻橙汁

[wʌn]['bɒt(ə)l] ([wʌn][paɪnt]) ['krænbəri] [dʒuːs]
1 **bottle** **(** **1** **pint** **)** **cranberry** **juice**
1 瓶子 (1 品脱) 蔓越莓 汁

1瓶（1品脱）蔓越莓汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]
Red **food** **coloring**
红色的 食物 染色

红色食用色素

[wʌn][kʌp]['dʒɪndʒə(r)] [eɪl]
1 **cup** **ginger** **ale**
1 杯子 姜 麦芽酒

杯姜汁汽水

[ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['ʃʊgə(r)] ; [pleɪs] ['əʊvə(r)] [hiːt] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [dɪ'zɑːlvɪŋ]
Add **water** **to** **sugar** **;** **place** **over** **heat** **and** **bring** **to** **a** **boil** **,** **dissolving**
添加 水 到 糖 ; 地方 超过 热 和 带来 到 一个 熬 , 溶解
['ʃʊgə(r)] .
sugar **.**
糖 .

将水加入糖中；放在火上煮沸，使糖溶解。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['frəʊz(ə)n] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] , ['krænbəri] [dʒuːs] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [fjuː] [drɒps] [fuːd]
Add **frozen** **orange** **juice** **,** **cranberry** **juice** **,** **lemon** **juice** **and** **few** **drops** **food**
添加 冷冻 橙子 汁 , 蔓越莓 汁 , 柠檬 汁 和 很少 滴 食物
['kʌlərɪŋ] .
coloring **.**
染色 .

加入冷冻橙汁、蔓越莓汁、柠檬汁和几滴食用色素。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Mix **well** **and** **chill** **.**
混合 出色地 和 寒意 .

搅拌均匀后冷藏。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː ˈdiː]['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] .
Just **before** **serving** **add** **ginger** **ale** **.**
只是 前 服务 添加 姜 麦芽酒 .

上菜前加入姜汁汽水。

[jiːld] : 1½ [kwɔːts] . [faɪv]
Yield **:** **1½** **quarts** **.** **5**
屈服 : 1½ 夸脱 . 5

产量：1.5夸脱

['frɒsti] ['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] [pʌntʃ]
FROSTY **GINGER** **ALE** **PUNCH**
霜冻 姜 麦芽酒 冲床

冰爽姜汁汽水潘趣酒

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [laɪm] ['ʃɜːbət]
2 **quarts** **lime** **sherbet**
2 夸脱 酸橙 雪葩

2夸脱青柠冰糕

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['dʒɪndʒə(r)] [eɪl]
2 **quarts** **ginger** **ale**
2 夸脱 姜 麦芽酒

2夸脱姜汁汽水

[ˌeɪ diː ˈdiː]['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] [tuː; tə] ['ʃɜːbət] [ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] .
Add **ginger** **ale** **to** **sherbet** **in** **a** **punch** **bowl** **.**
添加 姜 麦芽酒 到 雪葩 在 一个 冲床 碗 .

在潘趣酒碗中加入姜汁汽水和雪葩。

[wen] ['ʃɜːbət] [hæz; həz] ['pɑːʃəli] ['meltɪd] , [sɜːv] [ɪn] [pʌntʃ] [kʌps] .
When **sherbet** **has** **partially** **melted** **,** **serve** **in** **punch** **cups** **.**
什么时候 雪葩 有 部分 融化 , 服务 在 冲床 杯子 .

当雪葩部分融化后，盛入潘趣酒杯中即可享用。

['ʌðə(r)] ['fleɪvə(r)] ['ʃɜːbət] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] .

Other	flavor	sherbets	can	be	used	.
其他	味道	雪葩	能	是	用过的	.

也可以使用其他口味的雪葩。

[sɜːrvz] - .

Serves	24	.
服务	-	.

可供 24 人食用。

['strɔːbəri] [fləʊt]

STRAWBERRY	FLOAT
草莓	漂浮

草莓漂浮

[wʌn] [wʌn] - ['el biː] . ['pækɪdʒ] ['frəʊz(ə)n] ['strɔːb(ə)riz]

One	1	-	lb	.	package	frozen	strawberries
一	1	-	磅	.	包裹	冷冻	草莓

一磅装冷冻草莓

½ [paɪnt] ['strɔːbəri] [aɪs] [kriːm]

½	pint	strawberry	ice	cream
½	品脱	草莓	冰	奶油

半品脱草莓冰淇淋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]

2	cups	milk
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[ə'laʊ] ['strɔːb(ə)riz] [tuː; tə] [θɔː] ['slaɪtli] .

Allow	strawberries	to	thaw	slightly	.
允许	草莓	到	解冻	轻微地	.

让草莓稍微解冻。

[sɪv] ['beriz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [aɪs] [kriːm] .

Sieve	berries	and	add	milk	and	ice	cream	.
筛	浆果	和	添加	牛奶	和	冰	奶油	.

将浆果过筛，加入牛奶和冰淇淋。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [aɪs] [kriːm] [ɪz] ['pɑːʃəli] ['meltɪd] .

Stir	until	ice	cream	is	partially	melted	.
搅拌	直到	冰	奶油	是	部分	融化	.

搅拌至冰淇淋部分融化。

[sɜːv] [ɪn] [tɔːl] ['glɑːsɪz] .

Serve	in	tall	glasses	.
服务	在	高的	眼镜	.

用高脚杯盛装。

[jiːld] : [wʌn] [kwɔːt] .

Yield	:	1	quart	.
屈服	:	1	夸脱	.

产量：1夸脱。

['paɪnæp(ə)l] [flʌf]

PINEAPPLE	FLUFF
菠萝	起毛

菠萝绒

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	eggs	,	separated
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
3 **tablespoons** **sugar**
3 汤匙 糖

3汤匙糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [kʌp] [ˌʌn'swiːtnd] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs]
½ **cup** **unsweetened** **pineapple** **juice**
½ 杯子 无糖 菠萝 汁

半杯无糖菠萝汁

[biːt] [eg] [jəʊk] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][mɪlk] .
Beat **egg** **yolks** **,** **add** **sugar** **and** **milk** **.**
打 蛋 蛋黄 , 添加 糖 和 牛奶 .

打散蛋黄，加入糖和牛奶。

[fəʊld][ɪn] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Fold **in** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将打发至硬性发泡的蛋白轻轻拌入。

[ˌeɪ diː 'diː]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add **pineapple** **juice** **and** **mix** **well** **.**
添加 菠萝 汁 和 混合 出色地 .

加入菠萝汁，搅拌均匀。

[pɔː(r)]['ɪntuː][fruːt][dʒuːs] ['glɑːsɪz] .
Pour **into** **fruit** **juice** **glasses** **.**
倒 进入 水果 汁 眼镜 .

倒入果汁杯中。

[ɪ'speʃəli] ['jʌmi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['kidi] !
Especially **yummy** **for** **the** **kiddies** **!**
尤其 美味 为了 这 孩子们 !

特别受小朋友欢迎!

[jiːld] : [fɔːr] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield **:** **4** **servings** **.**
屈服 : 4 份量 .

份量：4人份。

['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts]
Frozen **Desserts**
冷冻 甜点

冷冻甜点

[juː; jʊ][kæn; kən] ['iːzəli] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs] , [smuːð] - ['tekstʃəd] ['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]
You **can** **easily** **make** **delicious** **,** **smooth** **-** **textured** **frozen** **desserts** **in** **your**
你 能 容易地 制作 可口的 , 光滑的 - 纹理 冷冻 甜点 在 你的
[ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑːvɪstə(r)] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
International **Harvester** **refrigerator** **.**
国际的 收割机 冰箱 .

您可以使用 International Harvester 冰箱轻松制作美味、口感顺滑的冷冻甜点。

[ænd; ənd][juː; jʊ][kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː] [ˌverɪ'eʃən] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [tʃɔɪs] .
And **you** **can** **add** **variations** **of** **your** **own** **choice** **.**
和 你 能 添加 变体 的 你的 自己的 选择 .

您还可以添加自己选择的变体。

[fruːts] [ɪn] ['siːz(ə)n] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lʌʃəs] [teɪst] [æz; əz] [duː; də] ['fleɪvəz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['tʃɒklət] ,

Fruits	in	season	add	a	luscious	taste	as	do	flavors	such	as	chocolate	,
水果	在	季节	添加	一个	甜美	品尝	作为	做	口味	这样的	作为	巧克力	,

当季水果能增添美味，巧克力等口味也能起到同样的作用。

['kɒfi] , ['meɪp(ə)l] , ['kærəmel] , [ˌmɑːʃ'mæləʊ] [ɔː(r)] [nʌts] .

coffee	,	maple	,	caramel	,	marshmallow	or	nuts	.
咖啡	,	枫	,	焦糖	,	棉花糖	或者	坚果	.

咖啡、枫糖浆、焦糖、棉花糖或坚果。

['hævɪŋ] [ə; eɪ] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [ˌverɪ'eɪʃən] [ɒn] [hænd] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [wɪl] [biː; bi]

Having	a	supply	of	ice	cream	variations	on	hand	in	your	refrigerator	will	be
拥有	一个	供应	的	冰	奶油	变体	在	手	在	你的	冰箱	将要	是

[ə; eɪ] [kən'viːniəns] [ænd; ənd] [wɪl] [prə'vaɪd] ['temptɪŋ] [triːts] [fɔː(r); fə(r)] [juː; jʊ] [ænd; ənd] [jɔː(r); jə(r)] ['fæməli]

a	convenience	and	will	provide	tempting	treats	for	you	and	your	family
一个	方便	和	将要	提供	诱人的	款待	为了	你	和	你的	家庭

.

:

.

在冰箱里储备一些不同口味的冰淇淋，既方便又能为自己和家人提供诱人的美味。

[aɪs] [kriːm]

ICE	CREAM
冰	奶油

冰淇淋

[aɪs] [kriːm] ['frəʊz(ə)n] [ɪn] [ə; eɪ] ['haʊshəʊld] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ɪm'plɔɪ] ['speʃ(ə)l] [ɪn'griːdiənts]

Ice	cream	frozen	in	a	household	refrigerator	usually	employs	special	ingredients
冰	奶油	冷冻	在	一个	家庭	冰箱	通常	雇佣	特别的	原料

[sʌtʃ] [æz; əz] [həʊl] [egz] ,

such	as	whole	eggs	,
这样的	作为	所有的	鸡蛋	,

家用冰箱冷冻的冰淇淋通常会使用一些特殊配料，例如全蛋。

[eg] [jəʊk] , ['dʒelətɪn] , [kɔːn] ['sɪrəp] , ['flaʊə(r)] [ɔː(r)] ['kɔːnstɑːtʃ] ,

egg	yolks	,	gelatin	,	corn	syrup	,	flour	or	cornstarch	,
蛋	蛋黄	,	明胶	,	玉米	糖浆	,	面粉	或者	玉米淀粉	,

蛋黄、明胶、玉米糖浆、面粉或玉米淀粉

[ɔː(r)] [hɒt] ['sɪrəp] [pɔː] ['əʊvə(r)] [eg] [jəʊk] [ɔː(r)] ['waɪts] [tuː; tə] [ˌkaʊntər'ækt] [ðə; ði] [fɔː'meɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [aɪs]

or	hot	syrup	poured	over	egg	yolks	or	whites	to	counteract	the	formation	of	ice
或者	热的	糖浆	倾倒	超过	蛋	蛋黄	或者	白人	到	抵消	这	形成	的	冰

['krɪstlz] .

crystals	.
晶体	.

或者在蛋黄或蛋白上浇上热糖浆，以防止冰晶形成。

[ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ˌeɪ diː 'diː] ['bɒdi] [ænd; ənd] ['rɪtʃnəs] [ænd; ənd] [kən'trɪbjuːt] [tuː; tə] [ðə; ði] smoothness6

These	ingredients	add	body	and	richness	and	contribute	to	the	smoothness6
这些	原料	添加	身体	和	丰富	和	贡献	到	这	smoothness6

这些成分能增加口感的丰盈度和丰富度，并有助于提升顺滑度。

[baɪ] [prə'djuːsɪŋ] [faɪnə] [aɪs] ['krɪstlz] .

by	producing	finer	ice	crystals	.
经过	生产	更精细	冰	晶体	.

通过产生更细小的冰晶。

[ðeɪ] ['ɔːlsəʊ] [ɪn'kriːs] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][eə(r)] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] , [rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn]
They also increase the amount of air that can be incorporated , resulting in
他们 还 增加 这 数量 的 空气 那 能 是 公司 , 结果 在
[ə; eɪ]['greɪtə(r)]['vɒljuːm] .
a greater volume .
一个 更大的 体积 .

它们还能增加可混入的空气量，从而产生更大的体积。

[ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] [swiːt] [wɪl] [nɒt] [friːz] [fɜːm][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Combinations that are too sweet will not freeze firm in a refrigerator .
组合 那 是 也 甜的 将要 不是 冻结 公司 在 一个 冰箱 .

太甜的食材组合在冰箱里冻不硬。

[ə; eɪ] [gʊd] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɪz][wʌn][pɑːt]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][fɔːr] [pɑːts] ['lɪkwɪd] .
A good proportion is 1 part sugar to 4 parts liquid .
一个 好的 部分 是 1 部分 糖 到 4 部分 液体 .

比较合适的比例是1份糖配4份液体。

[tuː; tə] [friːz] [aɪs] [kriːm] , [set][ðə; ði][kəʊld][kən'trəʊl][fɔː(r); fə(r)][fɑːst] ['friːzɪŋ] ([k'əʊldəst][pə'zɪʃ(ə)n]) .
To freeze ice cream , set the cold control for fast freezing (coldest position) .
到 冻结 冰 奶油 , 放 这 寒冷的 控制 为了 快速地 冷冻 (最冷 位置) .

要冷冻冰淇淋，请将制冷控制设置为快速冷冻（最冷位置）。

[pɔː(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['friːzɪŋ]
Pour the mixture into the tray and place it on the bottom of the freezing
倒 这 混合物 进入 这 托盘 和 地方 它 在 这 底部 的 这 冷冻
[kəm'pɑːtmənt] [ɪn]['kɒntækt] [wɪð] [ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ['sɜːfɪs] .
compartment in contact with the refrigerated surface .
隔间 在 接触 和 这 冷藏 表面 .

将混合物倒入托盘中，并将其放在冷冻室底部，与冷藏表面接触。

[friːz] [ʌn'tɪl][fɜːm] [θruː'aʊt] .
Freeze until firm throughout .
冻结 直到 公司 自始至终 .

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['frəʊz(ə)n]['mɪkstʃə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [treɪ] [tuː; tə][ə; eɪ] [tʃɪld] [bəʊl] [ænd; ənd] [breɪk] [ʌp]
Remove the frozen mixture from the tray to a chilled bowl and break up
消除 这 冷冻 混合物 从 这 托盘 到 一个 冷藏 碗 和 休息 向上
[ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wɪð] ['wʊdn] [spuːn] ([ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [dʌz] [nɒt] [kən'dʌkt] [hiːt] [frɒm; frəm]
the mixture with wooden spoon (a wooden spoon does not conduct heat from
这 混合物 和 木制的 勺子 (一个 木制的 勺子 做 不是 执行 热 从
[ðə; ði][hænd][æz; əz][ə; eɪ]['met(ə)l][wʌn] [dʌz]) .
the hand as a metal one does) .
这 手 作为 一个 金属 一 做) .

将冷冻混合物从托盘中取出，放入冷藏过的碗中，用木勺将混合物捣碎（木勺不像金属勺那样会传导手上的热量）。

[wɜːk] ['kwɪkli] .
Work quickly .
工作 迅速地 .

动作要快。

[biːt] [wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)][ɔː(r)][ə; eɪ]['rəʊtəri]['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [mæs] [ɪz] [friː] [ɒv; əv][hɑːd] [lʌmps] .
Beat with an electric mixer or a rotary beater until mass is free of hard lumps .
打 和 一个 电的 混合器 或者 一个 旋转 击打者 直到 大量的 是 自由的 的 难的 肿块 .

用电动搅拌器或旋转式搅拌器搅拌，直到面糊中没有硬块为止。

['dʒentli][fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] [ɔː(r)] [wɪpt] [kriːm] .
Gently fold in egg whites or whipped cream .
轻轻地 折叠 在 蛋 白人 或者 鞭打 奶油 .

轻轻拌入蛋白或打发的奶油。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['friːzɪŋ]

Return	**the**	**mixture**	**at**	**once**	**to**	**the**	**tray**	**and**	**place**	**it**	**in**	**the**	**freezing**
返回	这	混合物	在	一次	到	这	托盘	和	地方	它	在	这	冷冻

[kəm'pɑːtmənt] .

compartment	**.**
隔间	.

立即将混合物倒回托盘，然后放入冷冻室。

['mɔɪsn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [treɪ] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] [gʊd] ['kɒntækt][ænd; ənd][tuː; tə]['heɪs(ə)n] ['friːzɪŋ] .

Moisten	**the**	**bottom**	**of**	**tray**	**to**	**insure**	**good**	**contact**	**and**	**to**	**hasten**	**freezing**	**.**
濡	这	底部	的	托盘	到	保证	好的	接触	和	到	趋	冷冻	.

将托盘底部弄湿，以确保良好接触并加快冷冻速度。

[wen] ['frəʊz(ə)n] ,

When	**frozen**	**,**
什么时候	冷冻	,

冷冻后，

[ˌriː'set][kəʊld][kən'trəʊl][æt; ət][ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] ['nɔːm(ə)l][ænd; ənd][k'əʊldəst][pɔɪnt][tuː; tə] ['meləʊ] [aɪs]

reset	**cold**	**control**	**at**	**midway**	**between**	**normal**	**and**	**coldest**	**point**	**to**	**mellow**	**ice**
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	到	醇厚	冰

[kriːm] [ʌn'tɪl] [taɪm][tuː; tə] [sɜːv] .

cream	**until**	**time**	**to**	**serve**	**.**
奶油	直到	时间	到	服务	.

将冷藏控制温度调整到正常温度和最低温度之间的中间值，使冰淇淋温度保持较低水平，直到上桌时再冷却。

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] ([ˌʌn'kʊkt] [beɪs])

VANILLA	**ICE**	**CREAM**	**(**	**Uncooked**	**Base**	**)**
香草	冰	奶油	(	生	根据	)

香草冰淇淋（生冰淇淋基料）

[wʌn] ['envələʊp] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**gelatin**
1	信封	明胶

1 包明胶

¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

1¾ [kʌps] [mɪlk] , ['skɔːldɪd]

1¾	**cups**	**milk**	**,**	**scalded**
1¾	杯子	牛奶	,	烫伤

1¾ 杯牛奶，烫过

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

2	**teaspoons**	**vanilla**
2	茶匙	香草

2茶匙香草精

1½ [kʌps] [kriːm] , [wɪpt]
1½ cups cream , whipped
1½ 杯子 奶油 , 鞭打

1.5 杯鲜奶油，打发

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [dɪ'zɒlv] [ɪn][hɒt][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]
Soften gelatin in cold water and dissolve in hot milk , Add sugar , salt and
软化 明胶 在 寒冷的 水 和 溶解 在 热的 牛奶 , 添加 糖 , 盐 和
[və'nɪlə] .
vanilla .
香草 .

将明胶用冷水软化，然后溶解在热牛奶中，加入糖、盐和香草精。

[kuːl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Cool until slightly thickened .
凉爽的 直到 轻微地 增稠 .

冷却至略微浓稠。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Fold in whipped cream .
折叠 在 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[pɔː(r)][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [wʌn]['aʊə(r)] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [mʌʃ] - [laɪk][ɪn] [kən'sɪstənsi] .
Pour in refrigerator tray and freeze 1 hour , or until mush - like in consistency .
倒 在 冰箱 托盘 和 冻结 1 小时 , 或者 直到 糊状物 - 喜欢 在 一致性 .

倒入冰箱托盘，冷冻 1 小时，或直至呈糊状。

[tɜːn] ['ɪntuː] [tʃɪld] [bəʊl] .
Turn into chilled bowl .
转动 进入 冷藏 碗 .

倒入冷藏过的碗中。

[biːt] [wɪð] ['rəʊtəri]['biːtə(r)][ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat with rotary beater or electric mixer until smooth .
打 和 旋转 击打者 或者 电的 混合器 直到 光滑的 .

用旋转式搅拌器或电动搅拌器搅拌至顺滑。

[wɜːk] ['kwɪkli] [səʊ]['mɪkstʃə(r)] [dʌz] [nɒt] [melt] .
Work quickly so mixture does not melt .
工作 迅速地 所以 混合物 做 不是 熔化 .

动作要快，以免混合物融化。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .
Return to refrigerator tray to complete freezing .
返回 到 冰箱 托盘 到 完全的 冷冻 .

放回冰箱托盘中，继续冷冻至完全冻硬。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] ([kʊkt] [beɪs])
VANILLA ICE CREAM (Cooked Base)
香草 冰 奶油 (煮熟 根据)

香草冰淇淋（熟底）

⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːnstɑːtʃ]
1½ tablespoons cornstarch
1½ 汤匙 玉米淀粉

1.5汤匙玉米淀粉

1½ [kʌps] [tɒp] [mɪlk]
1½ cups top milk
1½ 杯子 顶部 牛奶

1.5 杯上层牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

2½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2½ teaspoons vanilla
2½ 茶匙 香草

2½茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup cream , whipped
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['kɔːnstɑːtʃ] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; ['grædʒuəli] [stɜː(r)] [ɪn] [mɪlk] .
Combine sugar and cornstarch in the top of a double boiler ; gradually stir in milk .
结合 糖 和 玉米淀粉 在 这 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 ; 逐步地 搅拌 在 牛奶 .

将糖和玉米淀粉放入双层蒸锅的上层；慢慢搅拌加入牛奶。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['θikən] .
Cook over boiling water , stir constantly , until the mixture thickens .
厨师 超过 沸腾 水 , 搅拌 不断地 , 直到 这 混合物 增厚 .

隔水加热，不断搅拌，直至混合物变稠。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cover and cook for 10 minutes .
覆盖 和 厨师 为了 - 分钟 .

盖上盖子煮10分钟。

[stɜː(r)] [ə; eɪ] [smɔːl] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .
Stir a small portion of the hot mixture into the beaten egg yolks .
搅拌 一个 小的 部分 的 这 热的 混合物 进入 这 被打败 蛋 蛋黄 .

将少量热混合物拌入打散的蛋黄中。

[ˌeɪ diː 'diː] [jəʊk] [tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] .
Add yolks to remaining hot mixture .
添加 蛋黄 到 其余的 热的 混合物 .

将蛋黄加入剩余的热混合物中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [hɒt] , [nɒt] ['bɔɪlɪŋ] , ['wɔːtə(r)] ; [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['mɪnɪts] .
Cook over hot , not boiling , water ; stir constantly for 3 minutes .
厨师 超过 热的 , 不是 沸腾 , 水 ; 搅拌 不断地 为了 3 分钟 .

用热水（非沸水）煮；不断搅拌 3 分钟。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **vanilla** **and** **salt** **.**
添加 香草 和 盐 .

加入香草精和盐。

[fəʊld]['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] ['ɪntuː] [kuːld] ['kʌstəd] .
Fold **beaten** **egg** **whites** **into** **cooled** **custard** **.**
折叠 被打败 蛋 白人 进入 冷却 蛋奶冻 .

将打发的蛋白拌入冷却后的蛋奶糊中。

[pɔː(r)]['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [θruː'aʊt] .
Pour **into** **refrigerator** **tray** **and** **freeze** **until** **firm** **throughout** **.**
倒 进入 冰箱 托盘 和 冻结 直到 公司 自始至终 .

倒入冰箱托盘，冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə][ə; eɪ] [tʃɪld] [bəʊl] .
Remove **to** **a** **chilled** **bowl** **.**
消除 到 一个 冷藏 碗 .

取出放入冰镇过的碗中。

[biːt] [wɪð] ['rəʊtəri]['biːtə(r)][ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **with** **rotary** **beater** **or** **electric** **mixer** **until** **smooth** **.**
打 和 旋转 击打者 或者 电的 混合器 直到 光滑的 .

用旋转式搅拌器或电动搅拌器搅拌至顺滑。

[wɜːk] ['kwɪkli] [səʊ]['mɪkstʃə(r)] [dʌz] [nɒt] [melt] .
Work **quickly** **so** **mixture** **does** **not** **melt** **.**
工作 迅速地 所以 混合物 做 不是 熔化 .

动作要快，以免混合物融化。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Fold **in** **whipped** **cream** **.**
折叠 在 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .
Return **to** **refrigerator** **tray** **to** **complete** **freezing** **.**
返回 到 冰箱 托盘 到 完全的 冷冻 .

放回冰箱托盘中，继续冷冻至完全冻硬。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] . ['sɛvən]
Yield **:** **6** **to** **8** **servings** **.** **7**
屈服 : 6 到 8 份量 . 7

份量：6至8人份。7

['frəʊz(ə)n] [plʌm] ['pʊdɪŋ]
FROZEN **PLUM** **PUDDING**
冷冻 李子 布丁

冷冻李子布丁

[wʌn][skweə(r)] ([wʌn] [aʊns]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
1 **square** **(** **1** **ounce** **)** **unsweetened** **chocolate**
1 正方形 (1 盎司) 无糖 巧克力

1块（1盎司）无糖巧克力

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
3 **tablespoons** **sugar**
3 汤匙 糖

3汤匙糖

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] [tʃɒpt] [deɪts]
½ cup chopped dates
½ 杯子 切碎 日期

半杯切碎的枣

½ [kʌp] ['kʌrənts]
½ cup currants
½ 杯子 醋栗

半杯醋栗

½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ cup chopped pecans
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

[wʌn] [eg] ['sepəreɪtɪd]
1 egg separated
1 蛋 分开

个分离的鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup cream , whipped
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[melt] ['tʃɒklət] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Melt chocolate with sugar and milk .
熔化 巧克力 和 糖 和 牛奶 .

将巧克力、糖和牛奶融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [deɪts] , ['kʌrənts] , [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] [ænd; ənd] [kʊk] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)]
Add dates , currants , pecans and cook over hot water until fruits are
添加 日期 , 醋栗 , 山核桃 和 厨师 超过 热的 水 直到 水果 是
['sʌmwɒt] ['sɔfənd] .
somewhat softened .
有些 软化 .

加入枣、醋栗、山核桃，隔水煮至水果略微变软。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .
Add beaten egg yolk .
添加 被打败 蛋 蛋黄 .

加入打散的蛋黄。

[tʃɪl] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Chill this mixture in refrigerator .
寒意 这 混合物 在 冰箱 .

将此混合物放入冰箱冷藏。

[wɪp] [eg] [waɪt] [ʌn'tɪl] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)] .

Whip	**egg**	**white**	**until**	**stiff**	**,**	**add**	**1**	**tablespoon**	**sugar**	**.**
鞭	蛋	白色的	直到	僵硬的	,	添加	1	汤匙	糖	.

将蛋白打发至硬性发泡，加入1汤匙糖。

[fəʊld]['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	进入	巧克力	混合物	.

拌入巧克力混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[fəʊld] [wɪpt] [kriːm] ['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**whipped**	**cream**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	鞭打	奶油	进入	巧克力	混合物	.

将打发的鲜奶油拌入巧克力混合物中。

[set] [kəʊld][kən'trəʊl][æt; ət][k'əʊldəst] ['setɪŋ] ; [pɔː(r)]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz]

Set	**cold**	**control**	**at**	**coldest**	**setting**	**;**	**pour**	**mixture**	**into**	**freezing**	**tray**	**and**	**freeze**
放	寒冷的	控制	在	最冷	环境	;	倒	混合物	进入	冷冻	托盘	和	冻结

[ʌn'tɪl] [fɜːm] .

until	**firm**	**.**
直到	公司	.

将冷藏控制调至最低温度；将混合物倒入冷冻盘中，冷冻至凝固。

[ˌriː'set] [kəʊld][kən'trəʊl][æt; ət] [ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] ['nɔːm(ə)l][ænd; ənd][k'əʊldəst] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [ə'laʊ]

Reset	**cold**	**control**	**at**	**midway**	**between**	**normal**	**and**	**coldest**	**point**	**and**	**allow**
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	和	允许

['pʊdɪŋ] [tuː; tə] ['meləʊ] [ʌn'tɪl] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .

pudding	**to**	**mellow**	**until**	**serving**	**time**	**.**
布丁	到	醇厚	直到	服务	时间	.

将冷藏控制旋钮调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让布丁冷却至适宜食用的温度。

[jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**servings**	**.**
屈服	:	6	份量	.

份量：6人份。

[aɪs] [kriːm] [krʌm] [paɪ]

ICE	**CREAM**	**CRUMB**	**PIE**
冰	奶油	屑	馅饼

冰淇淋碎屑派

1½ [kʌps] ['tʃɒklət] ['kʊki] [krʌmz]

1½	**cups**	**chocolate**	**cookie**	**crumbs**
1½	杯子	巧克力	曲奇饼	面包屑

1.5 杯巧克力饼干碎

1½ [paɪnts][aɪs] [kriːm]

1½	**pints**	**ice**	**cream**
1½	品脱	冰	奶油

1.5品脱冰淇淋

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[rəʊl] [θɪn] ['tʃɒklət] ['wefər] [wɪð] ['rəʊlɪŋ] [pɪn][tuː; tə] [meɪk] [krʌmz] .
Roll thin chocolate wafers with rolling pin to make crumbs .
卷 薄的 巧克力 晶圆 和 滚动 别针 到 制作 面包屑 .

用擀面杖将薄巧克力片擀成碎屑。

[kriːm] ['bʌtə(r)] .
Cream butter .
奶油 黄油 .

搅打黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [krʌmz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Add crumbs and sugar .
添加 面包屑 和 糖 .

加入面包屑和糖。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pæk] [hɑːf][ðə; ði] [krʌm] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] ['friːzɪŋ] [treɪ] .
Pack half the crumb mixture in freezing tray .
盒 一半 这 屑 混合物 在 冷冻 托盘 .

将一半的面包屑混合物装入冷冻托盘中。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə] [tʃɪl] .
Place in refrigerator to chill .
地方 在 冰箱 到 寒意 .

放入冰箱冷藏。

['kʌvə(r)] [krʌmz] [wɪð] [aɪs] [kriːm] ; [pæk] [daʊn] [wel] .
Cover crumbs with ice cream ; pack down well .
覆盖 面包屑 和 冰 奶油 ; 盒 向下 出色地 .

在面包屑上铺上冰淇淋；压实。

[pres] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] ['fɜːmli] [ɒn][tɒp] .
Press remaining crumbs firmly on top .
按 其余的 面包屑 牢牢 在 顶部 .

将剩余的面包屑牢牢地压在上面。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ænd; ənd] [friːz] .
Return to refrigerator and freeze .
返回 到 冰箱 和 冻结 .

放回冰箱冷冻。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
If desired garnish with whipped cream before serving .
如果 想要的 装饰 和 鞭打 奶油 前 服务 .

如果需要，可以在上菜前用鲜奶油装饰。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

['bʌtəskɒtʃ] ['sʌndeɪ; 'sʌndi] [sɔːs]
BUTTERSCOTCH SUNDAE SAUCE
奶油糖果 圣代 酱

奶油糖圣代酱

1¼ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1¼ cups brown sugar
1¼ 杯子 棕色的 糖

1¼ 杯红糖

¾ [kʌp] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp]
¾ cup light corn syrup
¾ 杯子 光 玉米 糖浆

¾ 杯浅色玉米糖浆

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

¾ [kʌp] [lait] [kriːm]
¾ cup light cream
¾ 杯子 光 奶油

¾ 杯淡奶油

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] ; [hiːt] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Combine ingredients ; heat slowly until sugar is dissolved .
结合 原料 ; 热 缓慢地 直到 糖 是 溶解 .

将所有材料混合；小火加热至糖完全溶解。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] (232°F .)
Cook until mixture spins a thread (232°F .)
厨师 直到 混合物 旋转 一个 线 (232°F .)

煮至混合物能拉出细丝（232°F）。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [kʌps] .
Yield : 2 cups .
屈服 : 2 杯子 .

产量：2 杯。

[fʌdʒ] [sɔːs]
FUDGE SAUCE
做傻事 酱

软糖酱

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

½ [kʌp] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp]
½ cup light corn syrup
½ 杯子 光 玉米 糖浆

半杯淡玉米糖浆

[θriː] [sk'weəz] (['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
3 squares (ounces) unsweetened chocolate
3 正方形 (盎司) 无糖 巧克力

块（盎司）无糖巧克力

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 cup evaporated milk
1 杯子 蒸发 牛奶

杯淡奶

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] ; [hiːt] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Combine sugar , water and corn syrup ; heat slowly until sugar is dissolved .
结合 糖 , 水 和 玉米 糖浆 ; 热 缓慢地 直到 糖 是 溶解 .

将糖、水和玉米糖浆混合；慢慢加热直至糖溶解。

[kʊk] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] , [tuː; tə] [sɒft] [bɔːl] [steɪdʒ] (236°F .) .
Cook , stirring occasionally , to soft ball stage (236°F .) .
厨师 , 搅拌 偶尔 , 到 柔软的 球 阶段 (236°F .) .

偶尔搅拌，煮至软球阶段（236°F）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] .
Remove from heat and add chocolate , stir until melted .
消除 从 热 和 添加 巧克力 , 搅拌 直到 融化 .

从火上移开，加入巧克力，搅拌至融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] .
Add vanilla and evaporated milk .
添加 香草 和 蒸发 牛奶 .

加入香草精和淡奶。

[kuːl] . [jiːld] : 2½ [kʌps] . [eit]
Cool . Yield : 2½ cups . 8
凉爽的 . 屈服 : 2½ 杯子 . 8

太棒了！产量：2.5 杯。

['pɑːfeɪ] :
PARFAITS :
芭菲 :

芭菲：

[ə; eɪ] ['pɑːfeɪ] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] ['əʊvə(r)] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [θɪk] , [hɒt] ['sɪrəp]
A parfait is made from stiffly beaten egg whites over which a thick , hot syrup
一个 芭菲 是 制成 从 僵硬地 被打败 蛋 白人 超过 哪个 一个 厚的 , 热的 糖浆
[ɪz] [pɔː] .
is poured .
是 倾倒 .

芭菲是用打发至硬性的蛋白制成，上面浇上浓稠的热糖浆。

[wen] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [kuːl] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəm'baɪnd] [wɪð] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [wɪpt] [kriːm] .
When the mixture is cool , it is combined with stiffly beaten whipped cream .
什么时候 这 混合物 是 凉爽的 , 它 是 合并 和 僵硬地 被打败 鞭打 奶油 .

待混合物冷却后，将其与打发至硬性发泡的鲜奶油混合。

['pɑːfeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['frəʊz(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Parfaits are frozen without stirring .
芭菲 是 冷冻 没有 搅拌 .

冻糕无需搅拌即可冷冻。

[fruːt] ['pɑːfeɪ]
FRUIT PARFAIT
水果 芭菲

水果芭菲

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¾	cup	sugar
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

½	cup	water
½	杯子	水

半杯水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	eggs	,	separated
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

⅓ [kʌp] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] , [tʃɒpt]

⅓	cup	maraschino	cherries	,	chopped
⅓	杯子	樱桃酒	樱桃	,	切碎

⅓ 杯切碎的马拉斯奇诺樱桃

¼ [kʌp] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeri] [dʒuːs]

¼	cup	maraschino	cherry	juice
¼	杯子	樱桃酒	樱桃	汁

¼ 杯马拉斯奇诺樱桃汁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kriːm] , [wɪpt]

2	cups	cream	,	whipped
2	杯子	奶油	,	鞭打

杯打发的奶油

[bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] (232°F .) .

Boil	sugar	and	water	until	it	spins	a	thread	(	232°F	.	)	.
熬	糖	和	水	直到	它	旋转	一个	线	(	232°F	.	)	.

将糖和水煮沸，直到能拉出细丝（232°F）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [tuː; tə] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .

Add	slowly	to	beaten	egg	yolks	.
添加	缓慢地	到	被打败	蛋	蛋黄	.

慢慢加入打散的蛋黄中。

[biːt] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [kuːld] .

Beat	constantly	until	cooled	.
打	不断地	直到	冷却	.

持续搅拌至冷却。

[stɜː(r)] [ɪn] [fruːt] [ænd; ənd] [dʒuːs] .

Stir	in	fruit	and	juice	.
搅拌	在	水果	和	汁	.

加入水果和果汁。

[fəʊld] [ɪn] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [kriːm] .

Fold	in	beaten	egg	whites	and	cream	.
折叠	在	被打败	蛋	白人	和	奶油	.

拌入打发的蛋白和奶油。

[tɜːn] ['ɪntuː] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] .

Turn	into	refrigerator	tray	.
转动	进入	冰箱	托盘	.

放入冰箱托盘。

[set] [kəʊld] [kən'trəʊl] [ɒn] [k'əʊldəst] [pə'zɪʃ(ə)n] .

Set	cold	control	on	coldest	position	.
放	寒冷的	控制	在	最冷	位置	.

将制冷控制旋钮调至最低位置。

[wen] ['frəʊz(ə)n] ,
When **frozen** **,**
什么时候 冷冻 ,

冷冻后，

[ˌriːˈset][kəʊld][kənˈtrəʊl][æt; ət][ˌmɪdˈweɪ] [bɪˈtwiːn] ['nɔːm(ə)l][ænd; ənd][kˈəʊldəst][pɔɪnt][ænd; ənd] [əˈlaʊ]
reset **cold** **control** **at** **midway** **between** **normal** **and** **coldest** **point** **and** **allow**
重置 寒冷的 控制 在 中途 之间 普通的 和 最冷 观点 和 允许
['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] ['meləʊ] ['sevrəl] ['aʊəz] .
mixture **to** **mellow** **several** **hours** **.**
混合物 到 醇厚 一些 小时 .

将冷控器调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让混合物冷却几个小时。

[jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz] .
Yield **:** **8** **servings** **.**
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

[nəʊt] : ['ʌðə(r)] [fruːts] [ænd; ənd][dʒuːs][kæn; kən][biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['tʃeriz] .
NOTE **:** **Other** **fruits** **and** **juices** **can** **be** **substituted** **for** **the** **cherries** **.**
笔记 : 其他 水果 和 果汁 能 是 替代 为了 这 樱桃 .

注：樱桃可以用其他水果和果汁代替。

[məˈlæsɪz] [nʌt] ['pɑːfeɪ]
MOLASSES **NUT** **PARFAIT**
糖蜜 坚果 芭菲

糖蜜坚果冻糕

⅓ [kʌp] [məˈlæsɪz]
⅓ **cup** **molasses**
⅓ 杯子 糖蜜

⅓ 杯糖蜜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
¼ **cup** **water**
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[ˌtuːˈtuː] [egz] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
2 **eggs** **whites** **,** **stiffly** **beaten**
2 鸡蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn][kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
1 **cup** **heavy** **cream** **,** **whipped**
1 杯子 重的 奶油 , 鞭打

杯浓奶油，打发

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¾ **teaspoon** **cinnamon**
¾ 茶匙 肉桂

¾茶匙肉桂

½ [kʌp] [tʃɒpt] [blæk] ['wɔːlnʌts]
½ cup chopped black walnuts
½ 杯子 切碎 黑色的 核桃

半杯切碎的黑核桃

[kʊk] [tə'geðə(r)] [mə'læsɪz] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [spft] [bɔːl] [steɪdʒ] (236°F .) .
Cook together molasses , sugar and water to soft ball stage (236°F .) .
厨师 一起 糖蜜 , 糖 和 水 到 柔软的 球 阶段 (236°F .) .

将糖蜜、糖和水一起煮至软球阶段（236°F）。

['grædʒuəli] [pɔː(r)] ['sɪrəp] ['ɪntuː] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] ; [biːt] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] [kuːl] .
Gradually pour syrup into stiffly beaten egg whites ; beat constantly until mixture is cool .
逐步地 倒 糖浆 进入 僵硬地 被打败 蛋 白人 ; 打 不断地 直到 混合物 是 凉爽的 .

将糖浆缓缓倒入打发的蛋白中；不断搅拌直至混合物冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Add vanilla and cinnamon .
添加 香草 和 肉桂 .

加入香草精和肉桂粉。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['wɔːlnʌts] .
Fold in whipped cream and walnuts .
折叠 在 鞭打 奶油 和 核桃 .

拌入打发的鲜奶油和核桃碎。

[pɔː(r)]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ɒv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['friːzɪŋ] ['juːnɪt] ([set]
Pour mixture into freezing tray of refrigerator and place in freezing unit (set
倒 混合物 进入 冷冻 托盘 的 冰箱 和 地方 在 冷冻 单元 (放
[kəʊld][kən'trəʊl][ɒn][k'əʊldəst] ['setɪŋ]) [tuː; tə] [friːz] .
cold control on coldest setting) to freeze .
寒冷的 控制 在 最冷 环境) 到 冻结 .

将混合物倒入冰箱冷冻托盘中，然后放入冷冻室（将冷藏控制调至最低温度）进行冷冻。

['ɑːftə(r)]['mɪkstʃə(r)][ɪz]['frəʊz(ə)n][ˌriː'set][kəʊld][kən'trəʊl][æt; ət][ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] ['nɔːm(ə)l][ænd; ənd]
After mixture is frozen reset cold control at midway between normal and
[k'əʊldəst][pɔɪnt] [ænd; ənd] [ə'laʊ] ['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] ['meləʊ] ['sevrəl] ['aʊəz] [jiːld] :
coldest point and allow mixture to mellow several hours Yield :
最冷 观点 和 允许 混合物 到 醇厚 一些 小时 屈服 :

混合物冷冻后，将冷控温度调至正常温度和最低温度之间的中间值，并让混合物冷却数小时。产量:

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .
6 servings .
6 份量 .

6人份。

[muːs] :
MOUSSES :
慕斯 :

小鼠:

[ə; eɪ] [muːs] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [kəm'baɪnd] [wɪð] [wʌn][ɒv; əv] ['veərɪəs]
A mousse is made from whipped cream and combined with one of various
一个 摩丝 是 制成 从 鞭打 奶油 和 合并 和 一 的 各种各样的
[f'leɪvərɪŋz] ,
flavorings ,
调味料 ,

慕斯是由打发的奶油与各种调味料混合而成。

[ɔː(r)] [fruːt] [pʌlps] , ['tʃɒklət] , [ˌmækə'ruːn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
or fruit pulps , chocolate , macaroons , etc .
或者 水果 纸浆 , 巧克力 , 马卡龙 , ETC .

或者果肉、巧克力、马卡龙等。

[muːs] [ɑː(r); ə(r)]['frəʊz(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Mousses are frozen without stirring .
慕斯 是 冷冻 没有 搅拌 .

慕斯无需搅拌即可冷冻。

[set][kəʊld][kən'trəʊl][ɒn][k'əʊldəst] ['setɪŋ] .
Set cold control on coldest setting .
放 寒冷的 控制 在 最冷 环境 .

将制冷控制调至最低温度。

[wen] ['frəʊz(ə)n] , [ˌriː'set][kəʊld][kən'trəʊl][ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] ['nɔːm(ə)l][ænd; ənd][k'əʊldəst][tuː; tə] ['meləʊ]
When frozen , reset cold control midway between normal and coldest to mellow
什么时候 冷冻 , 重置 寒冷的 控制 中途 之间 普通的 和 最冷 到 醇厚
[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] . [naɪn]
before serving . 9
前 服务 . 9

冷冻后，将冷藏控制旋钮调至正常温度和最冷温度之间的中间位置，使其回温后再食用。9

[və'nɪlə] [muːs]
VANILLA MOUSSE
香草 摩丝

香草慕斯

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kriːm] , [wɪpt]
2 cups cream , whipped
2 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1½ teaspoons vanilla
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , ['biːt(ə)n] (['ɒpʃən(ə)l])
2 egg whites , beaten (optional)
2 蛋 白人 , 被打败 (选修的)

2个打发的蛋白（可选）

1½ ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1½ teaspoons lemon juice
1½ 茶匙 柠檬 汁

1.5茶匙柠檬汁

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [və'nɪlə] [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][tuː; tə] [wɪpt] [kriːm] .
Add the sugar , vanilla and lemon juice to whipped cream .
添加 这 糖 , 香草 和 柠檬 汁 到 鞭打 奶油 .

将糖、香草精和柠檬汁加入打发的奶油中。

[fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] .
Fold in egg whites .
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[friːz] [ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Freeze in a refrigerator tray without stirring .
冻结 在 一个 冰箱 托盘 没有 搅拌 .

放入冰箱托盘中冷冻，无需搅拌。

[wen] ['frəʊz(ə)n] ,

When	frozen	,
什么时候	冷冻	,

冷冻后，

[ˌriːˈset][kəʊld][kənˈtrəʊl][æt; ət] [ˌmɪdˈweɪ] [bɪˈtwiːn] ['nɔːm(ə)l][ænd; ənd][kˈəʊldəst] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [əˈlaʊ]

reset	cold	control	at	midway	between	normal	and	coldest	point	and	allow
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	和	允许

['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] ['meləʊ] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .

mixture	to	mellow	for	several	hours	.
混合物	到	醇厚	为了	一些	小时	.

将冷控器调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让混合物静置几个小时使其冷却。

[jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	:	8	servings	.
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

['strɔːbəri] [muːs]

STRAWBERRY	MOUSSE
草莓	摩丝

草莓慕斯

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['strɔːb(ə)riz]

1	cup	crushed	strawberries
1	杯子	碎	草莓

杯碎草莓

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]

2	cups	heavy	cream	,	whipped
2	杯子	重的	奶油	,	鞭打

杯浓奶油，打发

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[kəmˈbaɪn] [fruːt] [pʌlp] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

Combine	fruit	pulp	and	sugar	.
结合	水果	纸浆	和	糖	.

将果肉和糖混合。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Fold	in	whipped	cream	;	add	vanilla	and	salt	.
折叠	在	鞭打	奶油	;	添加	香草	和	盐	.

拌入打发的鲜奶油；加入香草精和盐。

[friːz] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [wɪˈðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Freeze	in	refrigerator	tray	without	stirring	.
冻结	在	冰箱	托盘	没有	搅拌	.

放入冰箱托盘中冷冻，无需搅拌。

['ɑːftə(r)] ['friːzɪŋ] ,
After **freezing** **,**
后 冷冻 ,

冷冻后，

[ˌriːˈset][kəʊld][kənˈtrəʊl][æt; ət][ˌmɪdˈweɪ] [bɪˈtwiːn] ['nɔːm(ə)l][ænd; ənd][kˈəʊldəst][pɔɪnt] [ænd; ənd] [əˈlaʊ]
reset **cold** **control** **at** **midway** **between** **normal** **and** **coldest** **point** **and** **allow**
重置 寒冷的 控制 在 中途 之间 普通的 和 最冷 观点 和 允许
['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] ['meləʊ] ['sevrəl] ['aʊəz] .
mixture **to** **mellow** **several** **hours** **.**
混合物 到 醇厚 一些 小时 .

将冷控器调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让混合物冷却几个小时。

[jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz] .
Yield **:** **8** **servings** **.**
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

['ʃɜːbət] : [ə; eɪ] ['ʃɜːbət] [ɪz][æn; ən][aɪs] [wɪð] [eg] ['waɪts] , [mɪlk] , [kriːm] [ɔː(r)]['dʒelətɪn] ['ædɪd] .
SHERBETS **:** **A** **sherbet** **is** **an** **ice** **with** **egg** **whites** **,** **milk** **,** **cream** **or** **gelatin** **added** **.**
雪葩 : 一个 雪葩 是 一个 冰 和 蛋 白人 , 牛奶 , 奶油 或者 明胶 额外 .

雪芭：雪芭是在冰块中加入蛋清、牛奶、奶油或明胶制成的。

['eni] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)][æn; ən][aɪs][kæn; kən][biː; bi] [kənˈvɜːtɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['ʃɜːbət] [baɪ][ðə; ði] [əˈdɪʃ(ə)n]
Any **recipe** **for** **an** **ice** **can** **be** **converted** **to** **a** **sherbet** **by** **the** **addition**
任何 食谱 为了 一个 冰 能 是 转换 到 一个 雪葩 经过 这 添加
[ɒv; əv] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] ,
of **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **,**
的 僵硬地 被打败 蛋 白人 ,

任何冰沙配方，只要加入打发至硬性发泡的蛋白，就可以变成雪葩。

[ɔː(r)][baɪ] ['sʌbstɪtjuːtɪŋ] [mɪlk][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [kɔːld] [fɔː(r); fə(r)][ɪn][ðə; ði]['resəpi] .
or **by** **substituting** **milk** **for** **the** **water** **called** **for** **in** **the** **recipe** **.**
或者 经过 替换 牛奶 为了 这 水 称为 为了 在 这 食谱 .

或者用牛奶代替食谱中要求的水。

['rɑːðə(r)][ðæn; ðən] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] ,
Rather **than** **make** **a** **syrup** **,**
相当 比 制作 一个 糖浆 ,

与其制作糖浆，

[skɔːld][ðə; ði] [mɪlk] [wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] [ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .
scald **the** **milk** **with** **the** **sugar** **and** **corn** **syrup** **in** **the** **top** **of** **a** **double** **boiler** **.**
烫伤 这 牛奶 和 这 糖 和 玉米 糖浆 在 这 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 .

将牛奶、糖和玉米糖浆放入双层蒸锅的上层，快速加热至沸腾。

[kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)][aɪs] [kriːm] .
Cool **,** **add** **remaining** **ingredients** **and** **proceed** **as** **directed** **for** **ice** **cream** **.**
凉爽的 , 添加 其余的 原料 和 继续 作为 指导 为了 冰 奶油 .

冷却后，加入剩余的配料，然后按照冰淇淋的制作步骤进行操作。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [treɪ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [tʃɪld] [bəʊl] .
Remove **the** **mixture** **from** **the** **tray** **into** **a** **chilled** **bowl** **.**
消除 这 混合物 从 这 托盘 进入 一个 冷藏 碗 .

将混合物从托盘中取出，放入冷藏过的碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] .
Add **unbeaten** **egg** **whites** **.**
添加 不败 蛋 白人 .

加入未打发的蛋白。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [lait] [ɪn][ˈkʌlə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [smuːð] [mʌʃ] [ɪn][ˈtekstʃə(r)] .

Beat	**until**	**light**	**in**	**color**	**and**	**a**	**smooth**	**mush**	**in**	**texture**	**.**
打	直到	光	在	颜色	和	一个	光滑的	糊状物	在	质地	.

搅拌至颜色变浅，质地呈光滑糊状。

[pʊt] [bæk] [ˈɪntuː][ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [rɪˈtɜːn] [tuː; tə][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə] [kəmˈpliːt] [ˈfriːzɪŋ] .

Put	**back**	**into**	**the**	**tray**	**and**	**return**	**to**	**refrigerator**	**to**	**complete**	**freezing**	**.**
放	后退	进入	这	托盘	和	返回	到	冰箱	到	完全的	冷冻	.

将食物放回托盘，然后放回冰箱继续冷冻。

['ʃɜːbət]

SHERBET
雪葩

雪芭

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

2	**cups**	**water**
2	杯子	水

杯水

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

2	**teaspoons**	**unflavored**	**gelatin**
2	茶匙	无味	明胶

2茶匙无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts] , [ʌnˈbiːtn]

2	**egg**	**whites**	**,**	**unbeaten**
2	蛋	白人	,	不败

2个未打发的蛋白

[wʌn] [kʌp] [fruːt] [dʒuːs][ɔː(r)] ½ [kʌp] [krʌʃt] [fruːt]

1	**cup**	**fruit**	**juice**	**or**	**½**	**cup**	**crushed**	**fruit**
1	杯子	水果	汁	或者	½	杯子	碎	水果

杯果汁或 ½ 杯碎水果

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn] ¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

Soften	**gelatin**	**in**	**¼**	**cup**	**cold**	**water**	**.**
软化	明胶	在	¼	杯子	寒冷的	水	.

将明胶用 1/4 杯冷水软化。

[kəmˈbaɪn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] .

Combine	**sugar**	**and**	**water**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
结合	糖	和	水	和	带来	到	一个	熬	.

将糖和水混合，煮沸。

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɒt]['mɪkstʃə(r)] .
Dissolve **gelatin** **in** **hot** **mixture** **.**
溶解 明胶 在 热的 混合物 .

将明胶溶解在热混合物中。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː][fruːt][dʒuːs][ɔː(r)] [krʌʃt] [fruːt][ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **fruit** **juices** **or** **crushed** **fruit** **and** **salt** **.**
添加 水果 果汁 或者 碎 水果 和 盐 .

加入果汁或碎水果和盐。

[pɔː(r)]['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] .
Pour **into** **refrigerator** **tray** **.**
倒 进入 冰箱 托盘 .

倒入冰箱托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl][fɜːm] [θruː'aʊt] .
Freeze **until** **firm** **throughout** **.**
冻结 直到 公司 自始至终 .

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] [tʃɪld] [bəʊl] .
Remove **to** **chilled** **bowl** **.**
消除 到 冷藏 碗 .

取出放入冷藏过的碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] .
Add **unbeaten** **egg** **whites** **.**
添加 不败 蛋 白人 .

加入未打发的蛋白。

[biːt] [wɪð] ['rəʊtəri]['biːtə(r)][ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)][ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat **with** **rotary** **beater** **or** **electric** **mixer** **until** **light** **and** **fluffy** **.**
打 和 旋转 击打者 或者 电的 混合器 直到 光 和 蓬松的 .

用旋转式搅拌器或电动搅拌器搅打至蓬松轻盈。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [treɪ] .
Return **to** **tray** **.**
返回 到 托盘 .

放回托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl][fɜːm] .
Freeze **until** **firm** **.**
冻结 直到 公司 .

冷冻至凝固。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] . -
Yield **:** **6** **to** **8** **servings** **.** **10**
屈服 : 6 到 8 份量 . -

份量：6至8人份。10

['krænbəri] ['ʃɜːbət]
CRANBERRY **SHERBET**
蔓越莓 雪葩

蔓越莓雪葩

[fɔːr][kʌps] ['krænbəriz]
4 **cups** **cranberries**
4 杯子 蔓越莓

杯蔓越莓

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

2	**cups**	**water**
2	杯子	水

杯水

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**teaspoon**	**unflavored**	**gelatin**
1	茶匙	无味	明胶

1茶匙无味明胶

[wʌn] [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

1	**cup**	**orange**	**juice**
1	杯子	橙子	汁

杯橙汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

3	**tablespoons**	**grated**	**orange**	**rind**
3	汤匙	磨碎的	橙子	果皮

3汤匙磨碎的橙皮

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[kʊk] ['krænbəriz] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [skɪnz] [pɒp] ; [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [fuːd] [pres] .

Cook	**cranberries**	**in**	**water**	**until**	**skins**	**pop**	**;**	**put**	**through**	**a**	**food**	**press**	**.**
厨师	蔓越莓	在	水	直到	皮肤	流行音乐	;	放	通过	一个	食物	按	.

将蔓越莓放入水中煮至表皮爆裂；然后用食物压榨机压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Add	**sugar**	**and**	**heat**	**to**	**boiling**	**.**
添加	糖	和	热	到	沸腾	.

加入糖，加热至沸腾。

['sɒfn] [ðə; ði] ['dʒelətɪn] [ɪn] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] .

Soften	**the**	**gelatin**	**in**	**orange**	**juice**	**and**	**stir**	**into**	**hot**	**mixture**	**.**
软化	这	明胶	在	橙子	汁	和	搅拌	进入	热的	混合物	.

将明胶用橙汁软化，然后搅拌到热混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .

Add	**orange**	**rind**	**and**	**lemon**	**juice**	**.**
添加	橙子	果皮	和	柠檬	汁	.

加入橙皮和柠檬汁。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .

Pour	**into**	**refrigerator**	**tray**	**and**	**freeze**	**.**
倒	进入	冰箱	托盘	和	冻结	.

倒入冰箱托盘，冷冻保存。

[tɜːn] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Turn	**into**	**mixing**	**bowl**	**and**	**beat**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
转动	进入	混合	碗	和	打	直到	光	和	蓬松的	.

倒入搅拌碗中，搅打至蓬松轻盈。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [treɪ] .

Return	**to**	**tray**	**.**
返回	到	托盘	.

放回托盘。

[friːz] [fɜːm] .
Freeze **firm** **.**
冻结 公司 .

冷冻至硬。

[sɜːv] ['ʃɜːbət] [æz; əz][ə; eɪ][meɪn] [kɔːs] [ə'kʌmpənɪmənt] , [ə; eɪ] [pʌntʃ] [fləʊt][ɔː(r)][ə; eɪ] [dɪ'zɜːt] .
Serve **sherbet** **as** **a** **main** **course** **accompaniment** **,** **a** **punch** **float** **or** **a** **dessert** **.**
服务 雪葩 作为 一个 主要的 课程 伴奏 , 一个 冲床 漂浮 或者 一个 甜点 .

可以将雪葩作为主菜的配菜、潘趣酒的漂浮物或甜点。

['lemən] [kriːm] ['ʃɜːbət]
LEMON **CREAM** **SHERBET**
柠檬 奶油 雪葩

柠檬奶油雪葩

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
2 **teaspoons** **grated** **lemon** **rind**
2 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

2茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ **cup** **lemon** **juice**
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [laɪt] [kriːm]
2 **cups** **light** **cream**
2 杯子 光 奶油

杯淡奶油

[kəm'baɪn] ['lemən] [raɪnd] , ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Combine **lemon** **rind** **,** **lemon** **juice** **,** **and** **sugar** **.**
结合 柠檬 果皮 , 柠檬 汁 , 和 糖 .

将柠檬皮、柠檬汁和糖混合。

[ə'laʊ] [tuː; tə][stænd] ['sevrəl] ['aʊəz] .
Allow **to** **stand** **several** **hours** **.**
允许 到 站立 一些 小时 .

静置数小时。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] ['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm] .
Add **lemon** **mixture** **to** **milk** **and** **cream** **.**
添加 柠檬 混合物 到 牛奶 和 奶油 .

将柠檬混合物加入牛奶和奶油中。

[tɜːn] ['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] .
Turn **into** **refrigerator** **tray** **.**
转动 进入 冰箱 托盘 .

放入冰箱托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [θruː'aʊt] .
Freeze **until** **firm** **throughout** **.**
冻结 直到 公司 自始至终 .

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] [tʃɪld] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] ['biːtə(r)] [ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð]

Remove	**to**	**chilled**	**bowl**	**and**	**beat**	**with**	**rotary**	**beater**	**or**	**electric**	**mixer**	**until**	**smooth**
消除	到	冷藏	碗	和	打	和	旋转	击打者	或者	电的	混合器	直到	光滑的

[ænd; ənd] ['flʌfi] .

and	**fluffy**	**.**
和	蓬松的	.

将混合物倒入冷藏过的碗中，用旋转搅拌器或电动搅拌器搅拌至顺滑蓬松。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .

Return	**to**	**refrigerator**	**to**	**complete**	**freezing**	**.**
返回	到	冰箱	到	完全的	冷冻	.

放回冰箱继续冷冻。

[jiːld] : [eit] [tuː; tə] - [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**to**	**10**	**servings**	**.**
屈服	:	8	到	-	份量	.

份量：8至10人份。

[fruːt] ['ʃɜːbət]

FRUIT	**SHERBET**
水果	雪葩

水果冰沙

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mæʃt] [bəˈnɑːnəz]

2	**cups**	**mashed**	**bananas**
2	杯子	捣碎	香蕉

杯香蕉泥

⅓ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

⅓	**cup**	**lemon**	**juice**
⅓	杯子	柠檬	汁

三分之一杯柠檬汁

⅓ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

⅓	**cup**	**orange**	**juice**
⅓	杯子	橙子	汁

三分之一杯橙汁

½ [kʌp] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp]

½	**cup**	**light**	**corn**	**syrup**
½	杯子	光	玉米	糖浆

半杯淡玉米糖浆

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn] [eg] [waɪt]

1	**egg**	**white**
1	蛋	白色的

1个蛋清

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeri] [dʒuːs]
¼ cup maraschino cherry juice
¼ 杯子 樱桃酒 樱桃 汁

¼ 杯马拉斯奇诺樱桃汁

½ [kʌp] ['kɔːsli] [tʃɒpt] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz]
½ cup coarsely chopped maraschino cherries
½ 杯子 粗略地 切碎 樱桃酒 樱桃

半杯粗切的马拉斯奇诺樱桃

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]
½ teaspoon grated orange rind
½ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

½茶匙磨碎的橙皮

[mɪks] ['lemən] [dʒuːs] [wɪð] [bə'nɑːnəz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] , [kɔːn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Mix lemon juice with bananas , then add orange juice , corn syrup and salt .
混合 柠檬 汁 和 香蕉 , 然后 添加 橙子 汁 , 玉米 糖浆 和 盐 .

将柠檬汁与香蕉混合，然后加入橙汁、玉米糖浆和盐。

[biːt] [eg] [waɪt] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət] [nɒt] [draɪ] ; ['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] .
Beat egg white until stiff but not dry ; gradually beat in sugar .
打 蛋 白色的 直到 僵硬的 但 不是 干燥 ; 逐步地 打 在 糖 .

用打蛋器将蛋白打发至硬性发泡但不要打干；然后逐渐加入糖继续打发。

[fəʊld] ['ɪntuː] [bə'nɑːnə] ['mɪkstʃə(r)] .
Fold into banana mixture .
折叠 进入 香蕉 混合物 .

拌入香蕉混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , ['tʃeri] [dʒuːs] , ['tʃeriz] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] .
Add milk , cherry juice , cherries and orange rind .
添加 牛奶 , 樱桃 汁 , 樱桃 和 橙子 果皮 .

加入牛奶、樱桃汁、樱桃和橙皮。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] .
Pour into refrigerator tray .
倒 进入 冰箱 托盘 .

倒入冰箱托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['ɔːlməʊst] [fɜːm] .
Freeze until mixture is almost firm .
冻结 直到 混合物 是 几乎 公司 .

冷冻至混合物几乎凝固。

[pleɪs] [ɪn] [tʃɪld] [bəʊl] [ænd; ənd] [biːt] .
Place in chilled bowl and beat .
地方 在 冷藏 碗 和 打 .

放入冷藏过的碗中搅拌。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [treɪ] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['friːzɪŋ] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Return to tray and continue freezing until firm .
返回 到 托盘 和 继续 冷冻 直到 公司 .

将托盘放回原位，继续冷冻至凝固。

[jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz] .
Yield : 8 servings .
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

['aɪsɪz] :
ICES :
冰 :

ICES：

[æn; ən][aɪs][ɪz][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][fruːt][dʒuːs] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

An	ice	is	a	mixture	of	fruit	juices	,	sugar	and	flavoring	.
一个	冰	是	一个	混合物	的	水果	果汁	,	糖	和	调味	.

冰沙是由果汁、糖和调味剂混合而成的。

[kəm'baɪn] [fruːt][dʒuːs][ænd; ənd] [tʃɪld] ['sɪrəp] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] .

Combine	fruit	juices	and	chilled	syrup	as	directed	.
结合	水果	果汁	和	冷藏	糖浆	作为	指导	.

按照说明将果汁和冷藏糖浆混合。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .

Pour	into	freezing	tray	.
倒	进入	冷冻	托盘	.

倒入冷冻托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl][fɜːm] [θruː'aʊt] .

Freeze	until	firm	throughout	.
冻结	直到	公司	自始至终	.

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [treɪ] [tuː; tə][ə; eɪ] [tʃɪld] [bəʊl] ,

Remove	from	tray	to	a	chilled	bowl	,
消除	从	托盘	到	一个	冷藏	碗	,

从托盘中取出，放入冷藏过的碗中。

[breɪk] [ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)][ɔː(r)]['rəʊtəri]

break	up	with	a	wooden	spoon	and	beat	with	an	electric	mixer	or	rotary
休息	向上	和	一个	木制的	勺子	和	打	和	一个	电的	混合器	或者	旋转

['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] [friː] [ɒv; əv][hɑːd] [lʌmps] [bʌt; bət] [stɪl] [ə; eɪ] [θɪk] [mʌʃ] .

beater	until	free	of	hard	lumps	but	still	a	thick	mush	.
击打者	直到	自由的	的	难的	肿块	但	仍然	一个	厚的	糊状物	.

用木勺捣碎，用电动搅拌器或旋转搅拌器搅拌，直到没有硬块但仍呈浓稠糊状。

[wɜːk] ['kwɪkli] .

Work	quickly	.
工作	迅速地	.

动作要快。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [treɪ] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] . -

Return	to	tray	to	complete	freezing	.	11
返回	到	托盘	到	完全的	冷冻	.	-

放回托盘继续冷冻。11

['lemən] [aɪs]

LEMON	ICE
柠檬	冰

柠檬冰

2½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]

2½	cups	water
2½	杯子	水

2.5 杯水

¾ [kʌp] [kɔːn] ['sɪrəp]

¾	cup	corn	syrup
¾	杯子	玉米	糖浆

¾ 杯玉米糖浆

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **tablespoon** **grated** **lemon** **rind**
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

⅔ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
⅔ **cup** **lemon** **juice**
⅔ 杯子 柠檬 汁

⅔ 杯柠檬汁

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

['jeləʊ] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]
Yellow **food** **coloring**
黄色的 食物 染色

黄色食用色素

[kəm'baɪn] ['wɔːtə(r)] , [kɔːn] ['sɪrəp] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Combine **water** **,** **corn** **syrup** **,** **sugar** **and** **lemon** **rind** **in** **a** **saucepan** **.**
结合 水 , 玉米 糖浆 , 糖 和 柠檬 果皮 在 一个 平底锅 .

将水、玉米糖浆、糖和柠檬皮放入平底锅中混合。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Stir **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Bring **to** **a** **boil** **and** **boil** **for** **5** **minutes** **without** **stirring** **.**
带来 到 一个 熬 和 熬 为了 5 分钟 没有 搅拌 .

煮沸后，不要搅拌，煮5分钟。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] .
Add **lemon** **juice** **.**
添加 柠檬 汁 .

加入柠檬汁。

[streɪn] ['mɪkstʃə(r)] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['lemən] [raɪnd] .
Strain **mixture** **to** **remove** **lemon** **rind** **.**
拉紧 混合物 到 消除 柠檬 果皮 .

将混合物过滤以去除柠檬皮。

[tɪnt] [ə; eɪ] ['delɪkət] ['jeləʊ] [ʃeɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .
Tint **a** **delicate** **yellow** **shade** **with** **a** **few** **drops** **of** **food** **coloring** **.**
着色 一个 精美的 黄色的 阴影 和 一个 很少 滴 的 食物 染色 .

加入几滴食用色素，调成淡黄色。

[friːz] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [θruː'aʊt] .
Freeze **in** **a** **refrigerator** **tray** **until** **firm** **throughout** **.**
冻结 在 一个 冰箱 托盘 直到 公司 自始至终 .

放入冰箱托盘中冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] [tʃɪld] [bəʊl] .
Remove **to** **chilled** **bowl** **.**
消除 到 冷藏 碗 .

取出放入冷藏过的碗中。

[breɪk] [ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] ['biːtə(r)] [ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)] [ʌn'tɪl]
Break **up** **with** **a** **wooden** **spoon** **and** **beat** **with** **rotary** **beater** **or** **electric** **mixer** **until**
休息 向上 和 一个 木制的 勺子 和 打 和 旋转 击打者 或者 电的 混合器 直到
[laɪt] .
light **.**
光 .

用木勺捣碎，然后用旋转式打蛋器或电动搅拌器搅打至蓬松。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .
Return **to** **refrigerator** **to** **complete** **freezing** **.**
返回 到 冰箱 到 完全的 冷冻 .

放回冰箱继续冷冻。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield **:** **6** **to** **8** **servings** **.**
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[tʃɪld] [dɪ'zɜːts]
Chilled **Desserts**
冷藏 甜点

冷藏甜点

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] [dɪ'lektəbl] [dɪ'zɜːts] [meɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ]['dʒelətɪn] [beɪs] .
There **are** **many** **delectable** **desserts** **made** **from** **a** **gelatin** **base** **.**
那里 是 许多 美味的 甜点 制成 从 一个 明胶 根据 .

有很多美味的甜点都是以明胶为基底制成的。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kɔːld] [wɪps] , [snoʊz] , [ɔː(r)] [kriːmz] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [fruːt]
These **are** **usually** **called** **Whips** **,** **Snows** **,** **or** **Creams** **,** **according** **to** **the** **fruit**
这些 是 通常 称为 鞭子 , 雪 , 或者 乳霜 , 根据 到 这 水果
[ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] ,
combination **,**
组合 ,

根据水果组合的不同，这些甜点通常被称为奶油冻、雪花冻或奶油冻。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['tʃeri] [wɪp] , [greɪp] [snəʊ] , [ɔː(r)]['paɪnæp(ə)l][bə'veərɪən] [kriːm] .
such **as** **Cherry** **Whip** **,** **Grape** **Snow** **,** **or** **Pineapple** **Bavarian** **Cream** **.**
这样的 作为 樱桃 鞭 , 葡萄 雪 , 或者 菠萝 巴伐利亚 奶油 .

例如樱桃奶油、葡萄雪糕或菠萝巴伐利亚奶油。

['ʌðə(r)] [dɪ'zɜːts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [aɪ] [ænd; ənd] [teɪst] [ə'piːl] [ɑː(r); ə(r)] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [ɒv; əv] [fruːt] ,
Other **desserts** **which** **have** **eye** **and** **taste** **appeal** **are** **combinations** **of** **fruit** **,**
其他 甜点 哪个 有 眼睛 和 品尝 上诉 是 组合 的 水果 ,

其他一些色香味俱佳的甜点是水果的组合，

['dʒelətɪn][ɔː(r)] [kriːm] ['fɪlɪŋz] [plʌs] [keɪk] [ɔː(r)] ['kʊki] [faʊn'deɪʃ(ə)n] .
gelatin **or** **cream** **fillings** **plus** **cake** **or** **cookie** **foundation** **.**
明胶 或者 奶油 填充物 加 蛋糕 或者 曲奇饼 基础 .

明胶或奶油馅料加上蛋糕或饼干底。

[ə'gen] , [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][aɪ'diːəl] [weɪz] [tuː; tə][juːz][ðə; ðɪ][lɑːst][ɒv; əv][ðə; ðɪ]['eɪndʒl] [fuːd] ,
Again **,** **these** **are** **ideal** **ways** **to** **use** **the** **last** **of** **the** **angel** **food** **,**
再次 , 这些 是 理想的 方式 到 使用 这 最后的 的 这 天使 食物 ,

再次强调，这些都是利用剩余天使蛋糕的理想方法。

[spʌndʒ] [ɔː(r)] [pleɪn] [keɪk] [ɔː(r)] [ɪk'stend] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [fuːd] [tuː; tə] [fɪt] [jɔː(r); jə(r)]

sponge	or	plain	cake	or	extend	a	small	amount	of	a	food	to	fit	your
海绵	或者	清楚的	蛋糕	或者	延长	一个	小的	数量	的	一个	食物	到	合身	你的

['kʌrənt] [niːdz] .

current	needs	.
当前的	需求	.

海绵蛋糕或普通蛋糕，或者少量制作食物以满足您当前的需求。

[snəʊ] ['pʊdɪŋz] [ə'teɪn] [ə; eɪ] [ˌkærəktə'rɪstɪk] [laɪt] ,

Snow	puddings	attain	a	characteristic	light	,
雪	布丁	达到	一个	特征	光	,

雪布丁呈现出一种特有的光泽，

['eəri] ['tekstʃə(r)] [θruː] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['fəʊldɪd] [ɪn] [wen]

airy	texture	through	the	addition	of	beaten	egg	whites	which	are	folded	in	when
轻盈的	质地	通过	这	添加	的	被打败	蛋	白人	哪个	是	折叠	在	什么时候

[ðə; ði] ['dʒelətɪn] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [set] .

the	gelatin	mixture	begins	to	set	.
这	明胶	混合物	开始	到	放	.

在明胶混合物开始凝固时，加入打发的蛋白，搅拌均匀，使成品质地蓬松。

[ðə; ði] [seɪm] [həʊldz] [truː] [ɒv; əv] [bə'veərɪən] [kriːmz] [ɪk'sept] [ðæt] [wɪpt] [kriːm] [teɪks] [ðə; ði] [pleɪs]

The	same	holds	true	of	Bavarian	creams	except	that	whipped	cream	takes	the	place
这	相同的	持有	真的	的	巴伐利亚	乳霜	除了	那	鞭打	奶油	需要	这	地方

[ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] ['waɪts] .

of	the	egg	whites	.
的	这	蛋	白人	.

巴伐利亚奶油的做法也类似，只是用鲜奶油代替了蛋白。

[tuː; tə] [juːz] [pleɪn] ['dʒelətɪn] [æz; əz] [ə; eɪ] [beɪs] , ['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [kəʊld]

To	use	plain	gelatin	as	a	base	,	soften	gelatin	in	a	small	amount	of	cold
到	使用	清楚的	明胶	作为	一个	根据	,	软化	明胶	在	一个	小的	数量	的	寒冷的

['lɪkwɪd] .

liquid	.
液体	.

如果使用普通明胶作为基底，请将明胶在少量冷液体中软化。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [hɒt] ['lɪkwɪd] .

Stir	into	the	hot	liquid	.
搅拌	进入	这	热的	液体	.

搅拌入热液体中。

[fɔː(r); fə(r)] ['dʒen(ə)rəl] [juːz] , [ə'laʊ] [wʌn] ['envələʊp] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] .

For	general	use	,	allow	1	envelope	of	gelatin	to	2	cups	of	liquid	.
为了	一般的	使用	,	允许	1	信封	的	明胶	到	2	杯子	的	液体	.

一般情况下，1 包明胶兑 2 杯液体。

[ɪf] ['æsɪd] [fruːt] [dʒuːs] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

If	acid	fruit	juices	are	used	,
如果	酸	水果	果汁	是	用过的	,

如果使用酸性果汁，

[ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [wʌn] ['envələʊp] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] [tuː; tə] 1¾ [kʌps] ['lɪkwɪd] [ɪz] [mɔː(r)] [ˌsætɪs'fæktəri] .

the	proportion	of	1	envelope	of	gelatin	to	1¾	cups	liquid	is	more	satisfactory	.
这	部分	的	1	信封	的	明胶	到	1¾	杯子	液体	是	更多的	令人满意的	.

1 包明胶配 1¾ 杯液体的比例更为理想。

[tuː; tə] ['heɪs(ə)n] ['setɪŋ] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] [freʃ] [fruːt] ['fleɪvəz] ,

To	hasten	setting	of	gelatin	mixtures	and	to	preserve	the	fresh	fruit	flavors	,
到	趋	环境	的	明胶	混合物	和	到	保存	这	新鲜的	水果	口味	,

为了加快明胶混合物的凝固速度并保持新鲜水果的风味，

[hiːt] ['əʊnli][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ðə; ði] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] .

heat	only	half	of	the	liquid	to	dissolve	the	softened	gelatin	.
热	仅有的	一半	的	这	液体	到	溶解	这	软化	明胶	.

只需加热一半液体，使软化的明胶溶解即可。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf][kəʊld] .

Then	add	the	other	half	cold	.
然后	添加	这	其他	一半	寒冷的	.

然后加入另一半冷水。

[nəʊt] :

Note	:
笔记	:

笔记：

[freʃ] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs][ɔː(r)] [pʌlp] [mʌst; məst][biː; bi]['skɔːldɪd] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] [wɪð] ['dʒelətɪn][bɪ'kəz; bɪ'kɒz]

Fresh	pineapple	juice	or	pulp	must	be	scalded	before	using	with	gelatin	because
新鲜的	菠萝	汁	或者	纸浆	必须	是	烫伤	前	使用	和	明胶	因为

[ɒv; əv][æn; ən] ['enzaɪm] [ɪn] [freʃ] ['paɪnæp(ə)l] [ðæt] [kiːps] ['dʒelətɪn][frɒm; frəm]['dʒelɪŋ] .

of	an	enzyme	in	fresh	pineapple	that	keeps	gelatin	from	jelling	.
的	一个	酶	在	新鲜的	菠萝	那	保持	明胶	从	凝胶	.

新鲜菠萝汁或果肉在使用明胶之前必须先用热水烫一下，因为新鲜菠萝中含有一种酶，会阻止明胶凝固。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] ['məʊldɪd]['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːts] ,

To	remove	molded	gelatin	desserts	,
到	消除	模制	明胶	甜点	,

去除成型的果冻甜点，

[dɪp][məʊld]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] [wɔːm] ([nɒt][hɒt]) ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

dip	mold	into	a	pan	of	warm	(	not	hot	)	water	for	about	30	seconds	.
蘸	模具	进入	一个	平底锅	的	温暖的	(	不是	热的	)	水	为了	关于	-	秒	.

将模具浸入一锅温水（不是热水）中约 30 秒。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd] [kʌm] ['ɔːlməʊst][tuː; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][məʊld] .

The	water	should	come	almost	to	the	top	of	the	mold	.
这	水	应该	来	几乎	到	这	顶部	的	这	模具	.

水位应该几乎达到模具顶部。

[ðen] [dɪ'zɜːt] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] ['iːzəli] [tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] [pleɪt] [baɪ] [ɪn'vɜːrt] [məʊld][ɒn]

Then	dessert	can	be	removed	easily	to	the	serving	plate	by	inverting	mold	on
然后	甜点	能	是	已移除	容易地	到	这	服务	盘子	经过	倒置	模具	在

[ðə; ði] [pleɪt] .

the	plate	.
这	盘子	.

然后只需将模具倒扣在盘子上，即可轻松将甜点转移到餐盘上。

[tɜːn] [məʊld]['əʊvə(r)] ['keəfəli] [ænd; ənd] [dɪ'zɜːt] [wɪl] [rɪ'meɪn] [ɒn] [pleɪt] ;

Turn	mold	over	carefully	and	dessert	will	remain	on	plate	;
转动	模具	超过	小心	和	甜点	将要	保持	在	盘子	;

小心地将模具翻过来，甜点就会留在盘子上；

[ðɪs] ['ækʃ(ə)n][ɪz] [dʌn] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][wʌn] [rɪ'muːvz] [ə; eɪ] [keɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði][pæn] .

this	action	is	done	in	the	same	manner	as	one	removes	a	cake	from	the	pan	.
这	行动	是	完毕	在	这	相同的	方式	作为	一	移除	一个	蛋糕	从	这	平底锅	.

-

12

-

这个动作与从烤盘中取出蛋糕的方式相同。12

['ɒrɪndʒ] - [bə'nɑːnə] [keɪk]

ORANGE	-	BANANA	CAKE
橙子	-	香蕉	蛋糕

橙子香蕉蛋糕

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['ɒrɪndʒ] - ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]

1	package	orange	-	flavored	gelatin
1	包裹	橙子	-	调味	明胶

包橙味明胶

1½ [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]

1½	cups	hot	water
1½	杯子	热的	水

1.5 杯热水

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]

Few	grains	salt
很少	谷物	盐

少许盐

¾ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

¾	teaspoon	grated	orange	rind
¾	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

¾茶匙磨碎的橙皮

½ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

½	cup	orange	juice
½	杯子	橙子	汁

半杯橙汁

¾ [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

¾	cup	whipping	cream
¾	杯子	鞭打	奶油

¾ 杯鲜奶油

1½ [kʌps] ['faɪnli] [daɪst] [bə'nɑːnəz]

1½	cups	finely	diced	bananas
1½	杯子	精细地	切丁	香蕉

1.5 杯切成细丁的香蕉

- ['leɪdi] ['fɪŋgəz]

12	lady	fingers
-	女士	手指

12根手指饼干

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['ɒrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] .

Dissolve	gelatin	in	hot	water	and	add	sugar	,	salt	,	orange	rind	and	orange	juice	.
溶解	明胶	在	热的	水	和	添加	糖	,	盐	,	橙子	果皮	和	橙子	汁	.

将明胶溶于热水中，加入糖、盐、橙皮和橙汁。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][stɑːrts][tuː; tə] ['θɪkən] .

Chill	until	mixture	starts	to	thicken	.
寒意	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷藏至混合物开始变稠。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [θɪk] [bʌt; bət][nɒt] [stɪf] .

Whip	cream	until	thick	but	not	stiff	.
鞭	奶油	直到	厚的	但	不是	僵硬的	.

将奶油打发至浓稠但不要过硬。

[fəʊld] [kriːm] [ænd; ənd][bəˈnɑːnəz]['ɪntuː]['dʒelətɪn] .

Fold	**cream**	**and**	**bananas**	**into**	**gelatin**	**.**
折叠	奶油	和	香蕉	进入	明胶	.

将奶油和香蕉拌入吉利丁中。

[laɪn] [ə; eɪ] [bred] [pæn] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Line	**a**	**bread**	**pan**	**with**	**waxed**	**paper**	**.**
线	一个	面包	平底锅	和	打蜡	纸	.

在面包烤盘内铺上蜡纸。

[laɪn] ['bɒtəm] [ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][məʊld] [wɪð] ['leɪdi] ['fɪŋgəz] , [splɪt] ['leŋθwaɪz] .

Line	**bottom**	**and**	**sides**	**of**	**mold**	**with**	**lady**	**fingers**	**,**	**split**	**lengthwise**	**.**
线	底部	和	侧面	的	模具	和	女士	手指	,	分裂	纵向	.

在模具底部和侧面铺上纵向切开的秋葵条。

[fɪl] [məʊld] [wɪð] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .

Fill	**mold**	**with**	**gelatin**	**mixture**	**.**
充满	模具	和	明胶	混合物	.

将明胶混合物倒入模具。

[əˈreɪndʒ] ['leɪdi] ['fɪŋgəz] ['əʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv]['dʒelətɪn] .

Arrange	**lady**	**fingers**	**over**	**top**	**of**	**gelatin**	**.**
安排	女士	手指	超过	顶部	的	明胶	.

将手指饼干铺在果冻上。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][məʊld][ænd; ənd][slaɪs] .

Remove	**from**	**mold**	**and**	**slice**	**.**
消除	从	模具	和	片	.

从模具中取出，切片。

[jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

['paɪnæp(ə)l] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [keɪk]

PINEAPPLE	**REFRIGERATOR**	**CAKE**
菠萝	冰箱	蛋糕

菠萝冰箱蛋糕

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**crushed**	**pineapple**
1	不	.	2	能	碎	菠萝

1号2罐碎菠萝

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˌmærəˈʃiːnəʊ; ˌmærəˈskiːnəʊ] [ˈtʃeriz]

½	cup	chopped	maraschino	cherries
½	杯子	切碎	樱桃酒	樱桃

半杯切碎的马拉斯奇诺樱桃

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]

¼	cup	chopped	pecans
¼	杯子	切碎	山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

[θriː] [eg] [ˈwaɪts]

3	egg	whites
3	蛋	白人

3个蛋清

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]

2	cups	whipping	cream
2	杯子	鞭打	奶油

杯鲜奶油

[ˌtuːˈtuː][ˈdʌz(ə)n][ˈleɪdi] [ˈfɪŋgəz] [ɔː(r)][ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [spʌndʒ] [keɪk]

2	dozen	lady	fingers	or	slices	of	sponge	cake
2	打	女士	手指	或者	切片	的	海绵	蛋糕

两打手指饼干或海绵蛋糕片

[ˈsɒfn] [ˈdʒelətɪn][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .

Soften	gelatin	in	cold	water	.
软化	明胶	在	寒冷的	水	.

将明胶用冷水软化。

[dreɪn] [ˈpaɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [hiːt] [ˈpaɪnæp(ə)l][dʒuːs] .

Drain	pineapple	and	heat	pineapple	juice	.
流走	菠萝	和	热	菠萝	汁	.

将菠萝沥干水分，加热菠萝汁。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

国际收割机冰箱食谱(International Harvester Refrigerator Recipes)

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

Dissolve	**gelatin**	**in**	**pineapple**	**juice**	**,**	**add**	**sugar**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
溶解	明胶	在	菠萝	汁	,	添加	糖	和	搅拌	直到	溶解	.

将明胶溶于菠萝汁中，加入糖并搅拌至完全溶解。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃeriz] , [nʌts] [ænd; ənd] [dreɪnd] ['paɪnæp(ə)l] .

Add	**cherries**	**,**	**nuts**	**and**	**drained**	**pineapple**	**.**
添加	樱桃	,	坚果	和	排水	菠萝	.

加入樱桃、坚果和沥干水分的菠萝。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɒt][draɪ] .

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**stiff**	**but**	**not**	**dry**	**.**
打	蛋	白人	直到	僵硬的	但	不是	干燥	.

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打发过头。

[fəʊld]['ɪntuː][fruːt]['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**into**	**fruit**	**mixture**	**.**
折叠	进入	水果	混合物	.

拌入水果混合物中。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	.

拌入打发的鲜奶油。

[ə'reɪndʒ] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['leɪdi] ['fɪŋgəz] [ɔː(r)] [spʌndʒ] [keɪk] [ɒn] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [saɪdz]

Arrange	**a**	**layer**	**of**	**lady**	**fingers**	**or**	**sponge**	**cake**	**on**	**bottom**	**and**	**around**	**sides**
安排	一个	层	的	女士	手指	或者	海绵	蛋糕	在	底部	和	大约	侧面

[ɒv; əv][naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn] .

of	**9**	**-**	**inch**	**square**	**pan**	**.**
的	9	-	英寸	正方形	平底锅	.

在9英寸方形烤盘的底部和侧面铺上一层手指饼干或海绵蛋糕。

[pɔː(r)]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][pæn][ænd; ənd][tɒp] [wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['leɪdi] ['fɪŋgəz] [ɔː(r)] [spʌndʒ] [keɪk] .

Pour	**mixture**	**into**	**pan**	**and**	**top**	**with**	**a**	**layer**	**of**	**lady**	**fingers**	**or**	**sponge**	**cake**	**.**
倒	混合物	进入	平底锅	和	顶部	和	一个	层	的	女士	手指	或者	海绵	蛋糕	.

将混合物倒入烤盘，并在上面铺上一层手指饼干或海绵蛋糕。

[let] [stænd][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] - ['aʊəz] .

Let	**stand**	**in**	**refrigerator**	**24**	**hours**	**.**
让	站立	在	冰箱	-	小时	.

放入冰箱冷藏24小时。

[slaɪs][ænd; ənd] [sɜːv] .

Slice	**and**	**serve**	**.**
片	和	服务	.

切片即可食用。

[jiːld] : - [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**12**	**servings**	**.**
屈服	:	-	份量	.

份量：12人份。

[snəʊ] ['pʊdɪŋ]
SNOW **PUDDING**
雪 布丁

雪布丁

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

⅔ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
¼ **cup** **lemon** **juice**
¼ 杯子 柠檬 汁

¼ 杯柠檬汁

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɒlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Dissolve **in** **boiling** **water** **.**
溶解 在 沸腾 水 .

溶于沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , ['greɪtɪd] [raɪnd] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add **sugar** **,** **grated** **rind** **,** **lemon** **juice** **and** **salt** **.**
添加 糖 , 磨碎的 果皮 , 柠檬 汁 和 盐 .

加入糖、磨碎的柠檬皮、柠檬汁和盐。

[kuːl] . [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːʃəli] [set] .
Cool **.** **Chill** **until** **partially** **set** **.**
凉爽的 . 寒意 直到 部分 放 .

冷却。冷藏至部分凝固。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 .

蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː]['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .
Add **gelatin** **mixture** **.**
添加 明胶 混合物 .

加入明胶混合物。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][həʊldz][ɪts] [ʃeɪp] .
Continue **beating** **until** **mixture** **holds** **its** **shape** **.**
继续 殴打 直到 混合物 持有 它是 形状 .

继续搅拌直至混合物保持形状。

[pɔː(r)]['ɪntuː][məʊld][ɔː(r)][aɪs][kjuːb] [treɪ] .
Pour **into** **mold** **or** **ice** **cube** **tray** **.**
倒 进入 模具 或者 冰 立方体 托盘 .

倒入模具或冰格中。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[sɜːv] [wɪð] ['kʌstəd] [sɔːs] .
Serve **with** **custard** **sauce** **.**
服务 和 蛋奶冻 酱 .

佐以蛋奶沙司食用。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield **:** **6** **to** **8** **servings** **.**
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[ˌveəri'eɪʃ(ə)n] : ['sʌbstɪtjuːt] [wʌn] [kʌp] [hɒt] [fruːt] [dʒuːs][fɔː(r); fə(r)]['wɔːtə(r)] .
Variation **:** **Substitute** **1** **cup** **hot** **fruit** **juice** **for** **water** **.**
变化 : 代替 1 杯子 热的 水果 汁 为了 水 .

变化：用 1 杯热果汁代替水。

[dɪ'kriːs] ['lemən] [dʒuːs][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] .
Decrease **lemon** **juice** **to** **2** **tablespoons** **.**
减少 柠檬 汁 到 2 汤匙 .

柠檬汁用量减少至 2 汤匙。

[ə'mɪt] ['lemən] [raɪnd] . -
Omit **lemon** **rind** **.** **13**
忽略 柠檬 果皮 . -

省略柠檬皮。13

['kʌstəd] [sɔːs]
CUSTARD **SAUCE**
蛋奶冻 酱

蛋奶沙司

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]
2 **egg** **yolks**
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[skɔːld][mɪlk][ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .
Scald milk in the top of a double boiler .
烫伤 牛奶 在 这 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 .

将牛奶放入双层蒸锅的上层，快速加热至沸腾。

[biːt] [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] .
Beat egg yolks slightly .
打 蛋 蛋黄 轻微地 .

将蛋黄稍微搅打一下。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Add sugar and salt .
添加 糖 和 盐 .

加入糖和盐。

[stɜː(r)] ['sevrəl] [spuːn] [ɒv; əv]['skɔːldɪd] [mɪlk]['ɪntuː] [eg] ['mɪkstʃə(r)] .
Stir several spoons of scalded milk into egg mixture .
搅拌 一些 勺子 的 烫伤 牛奶 进入 蛋 混合物 .

将几勺热牛奶搅拌到鸡蛋混合物中。

[kiːp] ['wɔːtə(r)][ɪn] ['bɒtəm] [pɑːt][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] [bɪ'ləʊ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt]['djʊərɪŋ][rest][ɒv; əv][ðə; ði]
Keep water in bottom part of double boiler below boiling point during rest of the
保持 水 在 底部 部分 的 双倍的 锅炉 以下 沸腾 观点 期间 休息 的 这
['kʊkɪŋ] ['pɪəriəd] .
cooking period .
烹饪 时期 .

在烹饪的其余时间里，保持双层蒸锅下层的水温低于沸点。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] ['mɪkstʃə(r)][tuː; tə]['skɔːldɪd] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Add egg mixture to scalded milk , stirring constantly .
添加 蛋 混合物 到 烫伤 牛奶 , 搅拌 不断地 .

将蛋液倒入热牛奶中，不断搅拌。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['kʌstəd] ['θikən] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][kəʊt][ə; eɪ]['met(ə)l] [spuːn] .
Cook until the custard thickens only enough to coat a metal spoon .
厨师 直到 这 蛋奶冻 增厚 仅有的 足够的 到 外套 一个 金属 勺子 .

煮至蛋奶糊浓稠到可以挂在金属勺子上即可。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[stɔː(r)][ɪn] ['kʌvəd] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl][taɪm][tuː; tə] [sɜːv] .

Store	**in**	**covered**	**dish**	**in**	**the**	**refrigerator**	**until**	**time**	**to**	**serve**	**.**
店铺	在	涵盖	盘子	在	这	冰箱	直到	时间	到	服务	.

用带盖容器盛装，放入冰箱冷藏，待食用时取出。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[bə'veərɪən] [kriːm]

BAVARIAN	**CREAM**
巴伐利亚	奶油

巴伐利亚奶油

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

⅓ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn][kʌp] [mɪlk] , ['skɔːldɪd]

1	**cup**	**milk**	**,**	**scalded**
1	杯子	牛奶	,	烫伤

杯牛奶，烫过

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn][kʌp] [kriːm] , [wɪpt]

1	**cup**	**cream**	**,**	**whipped**
1	杯子	奶油	,	鞭打

杯打发的奶油

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Soften	**gelatin**	**in**	**the**	**cold**	**water**	**.**
软化	明胶	在	这	寒冷的	水	.

将明胶放入冷水中软化。

[kəm'baɪn] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] , [sɔːlt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

Combine	**beaten**	**egg**	**yolks**	**,**	**salt**	**and**	**sugar**	**.**
结合	被打败	蛋	蛋黄	,	盐	和	糖	.

将打散的蛋黄、盐和糖混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈskɔːldɪd] [mɪlk] [ˈsləʊli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .

Add	**scalded**	**milk**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	烫伤	牛奶	缓慢地	,	搅拌	不断地	.

慢慢倒入热牛奶，同时不停搅拌。

[pleɪs] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] .

Place	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
地方	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

放入双层蒸锅的上层。

[dɪˈzɒlv] [ˈsɔfənd] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [hɒt] [ˈmɪkstʃə(r)] .

Dissolve	**softened**	**gelatin**	**in**	**hot**	**mixture**	**.**
溶解	软化	明胶	在	热的	混合物	.

将软化的明胶溶解在热混合物中。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [hɒt] , [nɒt] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [kəʊts] [ə; eɪ] [ˈmet(ə)l] [spuːn] .

Cook	**over**	**hot**	**,**	**not**	**boiling**	**water**	**until**	**mixture**	**coats**	**a**	**metal**	**spoon**	**.**
厨师	超过	热的	,	不是	沸腾	水	直到	混合物	外套	一个	金属	勺子	.

用热水（非沸水）煮至混合物能挂在金属勺上即可。

[kuːl] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [ˈθɪkən] .

Cool	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
凉爽的	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷却至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[fəʊld] [ɪn] [ˈstɪfli] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ˈwaɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**in**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**and**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	在	僵硬地	被打败	蛋	白人	和	鞭打	奶油	.

将打发的蛋白和鲜奶油轻轻拌入。

[tɜːn] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] 1½ [kwɔːt] [məʊld] [ɔː(r)] [ˈɪntuː] [sɪks] [tuː; tə] [eit] [ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [məʊldz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn]

Turn	**into**	**a**	**1½**	**quart**	**mold**	**or**	**into**	**6**	**to**	**8**	**individual**	**molds**	**that**	**have**	**been**
转动	进入	一个	1½	夸脱	模具	或者	进入	6	到	8	个人	模具	那	有	到过

[rɪnst] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] .

rinsed	**in**	**cold**	**water**	**.**
冲洗干净	在	寒冷的	水	.

倒入 1.5 夸脱的模具，或者倒入 6 到 8 个用冷水冲洗过的独立模具中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [set] .

Chill	**until**	**set**	**.**
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[ˈʌnˈməʊld] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [ˈaɪðə(r)] [pleɪn] [ɔː(r)] [tˈɒpt] [wɪð] [freʃ] [fruːt] [ɔː(r)] [ˈberiz] .

Unmold	**for**	**serving**	**either**	**plain**	**or**	**topped**	**with**	**fresh**	**fruit**	**or**	**berries**	**.**
脱模	为了	服务	任何一个	清楚的	或者	顶峰	和	新鲜的	水果	或者	浆果	.

脱模后即可食用，可直接食用，也可搭配新鲜水果或浆果。

['pepəmɪnt] [kriːm]

PEPPERMINT	**CREAM**
薄荷	奶油

薄荷奶油

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['pepəmɪnt] [stɪk] ['kændi]

1	**cup**	**crushed**	**peppermint**	**stick**	**candy**
1	杯子	碎	薄荷	戳	糖果

杯碎薄荷糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
2 **cups** **whipping** **cream**
2 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

½ ['envələʊp] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]
½ **envelope** **unflavored** **gelatin**
½ 信封 无味 明胶

半包无味明胶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)]
2 **tablespoons** **cold** **water**
2 汤匙 寒冷的 水

2汤匙冷水

[wʌn] - - [aʊns] [kæn; kən] ['tʃɒklət] ['wefər]
One **10** **-** **ounce** **can** **chocolate** **wafers**
一 - - 盎司 能 巧克力 晶圆

一罐10盎司的巧克力威化饼干

[kəmˈbaɪn] ['kændi][ænd; ənd] ½ [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm] , [hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ʌnˈtɪl] ['kændi][ɪz]
Combine **candy** **and** **½** **cup** **whipping** **cream** **,** **heat** **in** **double** **boiler** **until** **candy** **is**
结合 糖果 和 ½ 杯子 鞭打 奶油 , 热 在 双倍的 锅炉 直到 糖果 是
[dɪˈzɒlvd] .
dissolved **.**
溶解 .

将糖果和半杯鲜奶油混合，隔水加热至糖果溶解。

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['kændi]['mɪkstʃə(r)] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **and** **add** **to** **candy** **mixture** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 和 添加 到 糖果 混合物 .

将明胶用冷水软化，然后加入糖果混合物中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] ['pɑːʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[fəʊld][ɪn] 1½ [kʌps] [kriːm] , [wɪpt] .
Fold **in** **1½** **cups** **cream** **,** **whipped** **.**
折叠 在 1½ 杯子 奶油 , 鞭打 .

拌入 1.5 杯打发的奶油。

[pleɪs] ['tʃɒklət] ['weɪfə(r)] [hɑːvz] [əˈraʊnd] [edʒ] [ɒv; əv][eit] - [ɪntʃ] [skweə(r)][pæn] .
Place **chocolate** **wafer** **halves** **around** **edge** **of** **8** **-** **inch** **square** **pan** **.**
地方 巧克力 晶圆 一半 大约 边缘 的 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

将巧克力威化饼切成两半，摆放在 8 英寸方形烤盘的边缘。

[əˈreɪndʒ] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['wefər] [ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv][pæn] .
Arrange **layer** **of** **wafers** **in** **bottom** **of** **pan** **.**
安排 层 的 晶圆 在 底部 的 平底锅 .

在平底锅底部铺上一层威化饼。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ɒv; əv]['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] ; [tɒp] [wɪð] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['wefər] ,
Add **half** **of** **gelatin** **mixture** **;** **top** **with** **layer** **of** **wafers** **,**
添加 一半 的 明胶 混合物 ; 顶部 和 层 的 晶圆 ,

加入一半的明胶混合物；上面铺上一层威化饼。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][tɒp] [wɪð] ['weɪfə(r)] [krʌmz] .
add **remaining** **gelatin** **mixture** **and** **top** **with** **wafer** **crumbs** **.**
添加 其余的 明胶 混合物 和 顶部 和 晶圆 面包屑 .

加入剩余的明胶混合物，并在上面撒上威化饼干碎。

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] - ['aʊəz] .
Chill at least 12 hours .
寒意 在 至少 - 小时 .

冷藏至少12小时。

[jiːld] : [naɪn] [sˈɜːvɪŋz] . -
Yield : 9 servings . 14
屈服 : 9 份量 . -

份量：9人份。14

['tʃɒklət] [wɪpt] [kriːm] [keɪk]
CHOCOLATE WHIPPED CREAM CAKE
巧克力 鞭打 奶油 蛋糕

巧克力鲜奶油蛋糕

[tuː] [eit] - [ɪntʃ] [spʌndʒ] [keɪk] ['leɪəz]
Two 8 - inch sponge cake layers
二 8 - 英寸 海绵 蛋糕 层

两层8英寸海绵蛋糕

1½ [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1½ cups whipping cream
1½ 杯子 鞭打 奶油

1.5 杯鲜奶油

[wʌn] [kʌp] [θɪk] ['tʃɒklət] ['sɪrəp]
1 cup thick chocolate syrup
1 杯子 厚的 巧克力 糖浆

杯浓稠的巧克力糖浆

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [tʃɒpt] [nʌts]
¼ chopped nuts
¼ 切碎 坚果

¼ 碎坚果

[splɪt] ['leɪəz] [ɒv; əv] [spʌndʒ] [ɔː(r)] [pleɪn] [keɪk] [ɪn] [hɑːf] ['krɒswaɪz] , ['meɪkɪŋ] [fɔːr] ['leɪəz] .
Split layers of sponge or plain cake in half crosswise , making 4 layers .
分裂 层 的 海绵 或者 清楚的 蛋糕 在 一半 横向 , 制作 4 层 .

将海绵蛋糕或原味蛋糕层横向切成两半，得到 4 层。

[wɪp] [kriːm] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Whip cream until it begins to thicken .
鞭 奶油 直到 它 开始 到 加厚 .

将奶油打发至开始变稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ['sɪrəp] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] .
Add the chocolate syrup all at once .
添加 这 巧克力 糖浆 全部 在 一次 .

一次性倒入所有巧克力糖浆。

[kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [smuːð] , [θɪk] [ænd; ənd] [wel] ['blendɪd] .
Continue to beat until the mixture is smooth , thick and well blended .
继续 到 打 直到 这 混合物 是 光滑的 , 厚的 和 出色地 混合 .

继续搅拌，直到混合物变得光滑、浓稠且充分混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	**sugar**	**and**	**salt**	**.**
添加	糖	和	盐	.

加入糖和盐。

[spred] [bɪˈtwiːn] [ðə; ðiː] [keɪk] ['leɪəz] .

Spread	**between**	**the**	**cake**	**layers**	**.**
传播	之间	这	蛋糕	层	.

涂抹在蛋糕层之间。

['kʌvə(r)][tɒp][ænd; ənd][saɪdz] [wɪð] [ðə; ðiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [kriːm] .

Cover	**top**	**and**	**sides**	**with**	**the**	**remaining**	**cream**	**.**
覆盖	顶部	和	侧面	和	这	其余的	奶油	.

将剩余的奶油涂抹在顶部和侧面。

['sprɪŋk(ə)l] [nʌt] [miːts] ['əʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv] [keɪk] .

Sprinkle	**nut**	**meats**	**over**	**top**	**of**	**cake**	**.**
撒	坚果	肉类	超过	顶部	的	蛋糕	.

在蛋糕顶部撒上坚果碎。

[tʃɪl] [ɪn][ðə; ðiː][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['aʊəz] .

Chill	**in**	**the**	**refrigerator**	**for**	**24**	**hours**	**.**
寒意	在	这	冰箱	为了	-	小时	.

放入冰箱冷藏24小时。

[jiːld] : [eit][tuː; tə] - [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**to**	**10**	**servings**	**.**
屈服	:	8	到	-	份量	.

份量：8至10人份。

['tʃɒklət] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [keɪk]

CHOCOLATE	**REFRIGERATOR**	**CAKE**
巧克力	冰箱	蛋糕

巧克力冰箱蛋糕

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['tʃɒklət] ['bɪts]

1	**package**	**chocolate**	**bits**
1	包裹	巧克力	比特

包巧克力碎

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

2	**tablespoons**	**sugar**
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)]

3	**tablespoons**	**cold**	**water**
3	汤匙	寒冷的	水

3汤匙冷水

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

[wʌn][kʌp] [kriːm] , [wɪpt]

1	**cup**	**cream**	**,**	**whipped**
1	杯子	奶油	,	鞭打

杯打发的奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ ['tiːspuːn] ['pepəmɪnt] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ([ɪf] [dɪ'zaɪəd])
½ teaspoon peppermint extract (if desired)
½ 茶匙 薄荷 提炼 (如果 想要的)

½茶匙薄荷提取物（可选）

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

- ['leɪdi] ['fɪŋgəz] , [splɪt]
18 lady fingers , split
- 女士 手指 , 分裂

18根手指饼干，分叉

[melt] ['tʃɒklət] ['bɪts][ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .
Melt chocolate bits in top of double boiler .
熔化 巧克力 比特 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将巧克力块放在双层蒸锅的上层融化。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Add sugar and water .
添加 糖 和 水 .

加入糖和水。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[stɜː(r)]['grædʒuəli]['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .
Stir gradually into beaten egg yolks .
搅拌 逐步地 进入 被打败 蛋 蛋黄 .

将混合物慢慢搅拌入打散的蛋黄中。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][kəʊld] .
Chill until cold .
寒意 直到 寒冷的 .

冷藏至冰凉。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [f'leɪvərɪŋz] .
Add salt and flavorings .
添加 盐 和 调味料 .

加入盐和调味料。

[biːt] [ðə; ði] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɒt][draɪ] .
Beat the egg whites until stiff but not dry .
打 这 蛋 白人 直到 僵硬的 但 不是 干燥 .

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打干。

[fəʊld]['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .
Fold into chocolate mixture .
折叠 进入 巧克力 混合物 .

拌入巧克力混合物中。

[fəʊld][ɪn][ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] .
Fold **in** **the** **whipped** **cream** **.**
折叠 在 这 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[laɪn] [ə; eɪ][ləʊf][pæn] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Line **a** **loaf** **pan** **with** **waxed** **paper** **.**
线 一个 面包 平底锅 和 打蜡 纸 .

在面包模具内铺上蜡纸。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['leɪdi] ['fɪŋgəz] [ɒn] ['bɒtəm] [ænd; ənd][ə'raʊnd] [saɪdz] .
Put **a** **layer** **of** **lady** **fingers** **on** **bottom** **and** **around** **sides** **.**
放 一个 层 的 女士 手指 在 底部 和 大约 侧面 .

在底部和四周铺上一层秋葵丝。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ðə; ði] ['tʃɒklət] ['fɪlɪŋ] , [mɔː(r)]['leɪdi] ['fɪŋgəz] , [rɪ'meɪnɪŋ] ['tʃɒklət] [ænd; ənd]['leɪdi]
Add **half** **the** **chocolate** **filling** **,** **more** **lady** **fingers** **,** **remaining** **chocolate** **and** **lady**
添加 一半 这 巧克力 填充 , 更多的 女士 手指 , 其余的 巧克力 和 女士
['fɪŋgəz] .
fingers **.**
手指 .

加入一半的巧克力馅料，更多的手指饼干，剩下的巧克力和手指饼干。

[tʃɪl] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill **in** **the** **refrigerator** **until** **set** **.**
寒意 在 这 冰箱 直到 放 .

放入冰箱冷藏至凝固。

[tuː; tə] [sɜːv] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pæn][ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .
To **serve** **,** **remove** **from** **pan** **and** **garnish** **with** **whipped** **cream** **.**
到 服务 , 消除 从 平底锅 和 装饰 和 鞭打 奶油 .

食用时，从锅中取出，并用鲜奶油装饰。

[jiːld] : - [sˈɜːvɪŋz] .
Yield **:** **12** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

['meləʊ] ['tʃɒklət]
MELLOW **CHOCOLATE**
醇厚 巧克力

柔和巧克力

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
2 **squares** **(** **2** **ounces** **)** **unsweetened** **chocolate**
2 正方形 (2 盎司) 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **boiling** **water**
½ 杯子 沸腾 水

半杯沸水

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[θriː]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk]
3 **beaten** **egg** **yolks**
3 被打败 蛋 蛋黄

3个打散的蛋黄

¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[θriː] [eg] ['waɪts] ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
3 **egg** **whites** **stiffly** **beaten**
3 蛋 白人 僵硬地 被打败

3个蛋清打发至硬性发泡

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Melt **chocolate** **in** **boiling** **water** **.**
熔化 巧克力 在 沸腾 水 .

将巧克力放入沸水中融化。

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] ; [stɜː(r)][ʌn'tɪl]['dʒelətɪn]
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **and** **add** **to** **chocolate** **mixture** **;** **stir** **until** **gelatin**
软化 明胶 在 寒冷的 水 和 添加 到 巧克力 混合物 ; 搅拌 直到 明胶
[ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
is **dissolved** **.**
是 溶解 .

将明胶用冷水软化，然后加入巧克力混合物中；搅拌至明胶溶解。

[biːt] [eg] [jəʊk] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat **egg** **yolks** **,** **add** **½** **cup** **sugar** **and** **beat** **until** **light** **and** **fluffy** **.**
打 蛋 蛋黄 , 添加 ½ 杯子 糖 和 打 直到 光 和 蓬松的 .

将蛋黄打散，加入半杯糖，继续打发至蓬松轻盈。

[kəm'baɪn] [wɪð] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Combine **with** **chocolate** **mixture** **;** **add** **salt** **and** **vanilla** **.**
结合 和 巧克力 混合物 ; 添加 盐 和 香草 .

与巧克力混合物混合；加入盐和香草精。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː] ['tʃɒklət]
Add **remaining** **¼** **cup** **sugar** **to** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **and** **fold** **into** **chocolate**
添加 其余的 ¼ 杯子 糖 到 僵硬地 被打败 蛋 白人 和 折叠 进入 巧克力
['mɪkstʃə(r)][ʌn'tɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] .
mixture **until** **thoroughly** **blended** **.**
混合物 直到 彻底 混合 .

将剩余的 1/4 杯糖加入打发的蛋白中，然后轻轻拌入巧克力混合物中，直至完全融合。

[tʃɪl] [ɪn] [bəʊl] .
Chill **in** **bowl** **.**
寒意 在 碗 .

放入碗中冷却。

[spuːn] ['ɪntuː] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .
Spoon **into** **sherbet** **glasses** **.**
勺子 进入 雪葩 眼镜 .

用勺子舀入雪葩杯中。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .
Garnish **with** **whipped** **cream** **.**
装饰 和 鞭打 奶油 .

用鲜奶油装饰。

[jiːld] : [eit][tuː; tə] - [sˈɜːvɪŋz] . -
Yield **:** **8** **to** **10** **servings** **.** **15**
屈服 : 8 到 - 份量 . -

份量：8至10人份。15

[paɪz]
Pies
馅饼

馅饼

[lait] , ['eəri] ,
Light **,** **airy** **,**
光 , 轻盈的 ,

轻盈、通风、

['kʌləf(ə)l] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][paɪz][juː; jʊ][kæn; kən][prɪ'peə(r)] [wɪð] [ðə; ði]
colorful **and** **delicious** **are** **the** **refrigerator** **pies** **you** **can** **prepare** **with** **the**
丰富多彩的 和 可口的 是 这 冰箱 馅饼 你 能 准备 和 这
[eɪd][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑːvɪstə(r)] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
aid **of** **your** **International** **Harvester** **Refrigerator** **.**
援助 的 你的 国际的 收割机 冰箱 .

借助您的 International Harvester 冰箱，您可以制作出色彩缤纷、美味可口的冰箱派。

[ðiːz] [paɪz][ɑː(r); ə(r)] ['kɒmənli] [rɪ'fɜːd] [tuː; tə][æz; əz] ['ʃɪfɒn] , [kriːm] [ɔː(r)][bə'veərɪən][paɪz] .
These **pies** **are** **commonly** **referred** **to** **as** **chiffon** **,** **cream** **or** **Bavarian** **pies** **.**
这些 馅饼 是 通常 指 到 作为 薄纱 , 奶油 或者 巴伐利亚 馅饼 .

这些馅饼通常被称为雪纺馅饼、奶油馅饼或巴伐利亚馅饼。

['biːɪŋ] [lait] [ænd; ənd] [kuːl] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][aɪ'diːəl][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['faɪn(ə)l] [tʌtʃ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['sʌmə(r)]
Being **light** **and** **cool** **,** **they** **are** **ideal** **for** **the** **final** **touch** **to** **a** **summer**
存在 光 和 凉爽的 , 他们 是 理想的 为了 这 最终的 触碰 到 一个 夏天
['dɪnə(r)] .
dinner **.**
晚餐 .

它们口感轻盈凉爽，是夏季晚餐的完美点睛之笔。

[ðə; ði] [ʃel] [ɔː(r)] [krʌst] [kæn; kən][biː; bi]['aɪðə(r)] [beɪkt] ['peɪstri][ɔː(r)][ə; eɪ] [krʌm] [krʌst] ,
The **shell** **or** **crust** **can** **be** **either** **baked** **pastry** **or** **a** **crumb** **crust** **,**
这 壳 或者 地壳 能 是 任何一个 烘焙 糕点 或者 一个 屑 地壳 ,

外壳或外皮可以是烤制的酥皮，也可以是面包屑状的外皮。

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [wʌnz] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['prefrəns] .
according **to** **one's** **individual** **preference** **.**
根据 到 一个人的 个人 偏爱 .

根据个人喜好。

[ɪf]	[ə; eɪ]	[beɪkt]	[paɪ]	[ʃel]	[ɪz]	[prɪ'fɜːd]	,
If	**a**	**baked**	**pie**	**shell**	**is**	**preferred**	**,**
如果	一个	烘焙	馅饼	壳	是	首选	,

如果更喜欢烤制的派皮，

[ˌaɪ 'tiː]	[wɪl]	[kiːp]	[ɪts]	[ʃeɪp]	['betə(r)]	[ɪf]	[tʃɪld]	[ɪn][ðə; ðiː]	[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]	[bɪ'fɔː(r)]	['beɪkɪŋ]	.
it	**will**	**keep**	**its**	**shape**	**better**	**if**	**chilled**	**in**	**the**	**refrigerator**	**before**	**baking**	**.**
它	将要	保持	它是	形状	更好的	如果	冷藏	在	这	冰箱	前	烘烤	.

如果烘烤前先放入冰箱冷藏，可以更好地保持形状。

[krʌm]	[paɪ]	[ʃel]	:
CRUMB	**PIE**	**SHELL**	**:**
屑	馅饼	壳	:

酥皮派皮：

[ˌeɪ diː 'diː]	½	[kʌp]	['bʌtə(r)]	[ænd; ənd]	[ˌtuː'tuː]	[tuː; tə]	[fɔːr]	['teɪbəlˌspuːnz]	['ʃʊgə(r)]	[tuː; tə]	1¼	[kʌp]	[krʌmz]	.
Add	**½**	**cup**	**butter**	**and**	**2**	**to**	**4**	**tablespoons**	**sugar**	**to**	**1¼**	**cup**	**crumbs**	**.**
添加	½	杯子	黄油	和	2	到	4	汤匙	糖	到	1¼	杯子	面包屑	.

在 1¼ 杯面包屑中加入 ½ 杯黄油和 2 至 4 汤匙糖。

[fɔː(r); fə(r)]	[krʌmz]	[juːz]	['aɪðə(r)]	['greɪəm]	['krækəz]	,	['tʃɒklət]	['wefər]	,	[ɔː(r)][krɪsp]	[prɪ'peəd]	['sɪərɪəls]	.
For	**crumbs**	**use**	**either**	**graham**	**crackers**	**,**	**chocolate**	**wafers**	**,**	**or**	**crisp**	**prepared**	**cereals**	**.**
为了	面包屑	使用	任何一个	格雷厄姆	饼干	,	巧克力	晶圆	,	或者	脆	准备	谷物	.

面包屑可以用全麦饼干、巧克力威化饼或酥脆的预制谷物制成。

[spred]	[ɪn][ə; eɪ][naɪn]	-	[ɪntʃ]	[paɪ][pæn][ænd; ənd]	[tʃɪl]	['θʌrəli]	.
Spread	**in**	**a**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**pan**	**and**	**chill**	**thoroughly**	**.**
传播	在	一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	和	寒意	彻底	.

铺入9英寸的派盘中，彻底冷藏。

[rəʊld]	[əʊts]	[krʌst]
ROLLED	**OATS**	**CRUST**
滚动	燕麦	地壳

燕麦片饼皮

[ˌtuː'tuː]	[kʌps]	[kwɪk]	[əʊts]
2	**cups**	**quick**	**oats**
2	杯子	快的	燕麦

杯快熟燕麦片

½	['tiːspuːn]	['sɪnəmən]
½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

⅔	[kʌp]	['meltɪd]	['bʌtə(r)]
⅔	**cup**	**melted**	**butter**
⅔	杯子	融化	黄油

⅔ 杯融化的黄油

½	[kʌp]	[braʊn]	['ʃʊgə(r)]
½	**cup**	**brown**	**sugar**
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

[mɪks]	[ɔːl]	[ɪn'griːdiənts]	.
Mix	**all**	**ingredients**	**.**
混合	全部	原料	.

将所有材料混合。

[spred] ½ [kʌp][ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)][ɒn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn][ænd; ənd] [pres] [rest][ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː]

Spread	**½**	**cup**	**of**	**mixture**	**on**	**a**	**shallow**	**pan**	**and**	**press**	**rest**	**of**	**mixture**	**into**
传播	½	杯子	的	混合物	在	一个	浅的	平底锅	和	按	休息	的	混合物	进入

[ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn] .

a	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**pan**	**.**
一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	.

将 ½ 杯混合物铺在浅盘上，然后将剩余的混合物压入 9 英寸的馅饼盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

在中等温度的烤箱（350°F/175°C）中烘烤。

[fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

for	**20**	**minutes**	**.**
为了	-	分钟	.

持续20分钟。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ½ [kʌp] [krʌmz] ['əʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv][paɪ][fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃ] .

Sprinkle	**the**	**½**	**cup**	**crumbs**	**over**	**top**	**of**	**pie**	**for**	**garnish**	**.**
撒	这	½	杯子	面包屑	超过	顶部	的	馅饼	为了	装饰	.

将半杯面包屑撒在派的顶部作为装饰。

['dʒɪndʒə(r)][snæp] [krʌst]

GINGER	**SNAP**	**CRUST**
姜	折断	地壳

姜饼皮

[wʌn][kʌp] [krʌʃt] ['dʒɪndʒə(r)][snæps]

1	**cup**	**crushed**	**ginger**	**snaps**
1	杯子	碎	姜	快照

杯碎姜饼

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

¼ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**melted**	**butter**
¼	杯子	融化	黄油

¼ 杯融化的黄油

[mɪks]['ʃʊgə(r)] [wɪð] ['dʒɪndʒə(r)][snæp] [krʌmz] .

Mix	**sugar**	**with**	**ginger**	**snap**	**crumbs**	**.**
混合	糖	和	姜	折断	面包屑	.

将糖与姜饼碎混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Add	**melted**	**butter**	**and**	**stir**	**until**	**well**	**blended**	**.**
添加	融化	黄油	和	搅拌	直到	出色地	混合	.

加入融化的黄油，搅拌至完全融合。

[pres] ['fɜːmli]['ɪntuː] ['bɒtəm] [ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn] .

Press	**firmly**	**into**	**bottom**	**and**	**sides**	**of**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**pan**	**.**
按	牢牢	进入	底部	和	侧面	的	9	-	英寸	馅饼	平底锅	.

将面团用力压入9英寸派盘的底部和侧面。

[beɪk] [eit] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375°F .

Bake	**8**	**minutes**	**at**	**375°F**	**.**
烤	8	分钟	在	375°F	.

在 375°F 下烘烤 8 分钟。

[kuːl] . -
Cool . 16
凉爽的 . -

酷。16

['leмən] ['ʃɪfɒn] [paɪ]
LEMON CHIFFON PIE
柠檬 薄纱 馅饼

柠檬雪纺派

[fɔːr] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
4 eggs , separated
4 鸡蛋 , 分开

4个鸡蛋，分开

½ [kʌp] ['leмən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 envelope unflavored gelatin
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['leмən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
One 9 - inch pie shell
一 9 - 英寸 馅饼 壳

一个9英寸的派皮

[kəm'baɪn] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] , ['leмən] [dʒuːs] ,
Combine beaten egg yolks , lemon juice ,
结合 被打败 蛋 蛋黄 , 柠檬 汁 ,

将打散的蛋黄、柠檬汁混合，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
salt and ¼ cup of sugar in top of a double boiler .
盐 和 ¼ 杯子 的 糖 在 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 .

在双层蒸锅的上层放入盐和 1/4 杯糖。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [kən'sɪstənsi] .
Cook over hot water to a custard consistency .
厨师 超过 热的 水 到 一个 蛋奶冻 一致性 .

隔水加热至蛋奶糊状。

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɒlv] [ɪn][hɒt]['mɪkstʃə(r)] .
Dissolve **in** **hot** **mixture** **.**
溶解 在 热的 混合物 .

溶于热混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][raɪnd] .
Add **lemon** **rind** **.**
添加 柠檬 果皮 .

加入柠檬皮。

[kuːl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Cool **until** **mixture** **begins** **to** **thicken** **.**
凉爽的 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷却至混合物开始变稠。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 .

蛋白打发至硬性发泡。

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ½ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
Gradually **add** **the** **remaining** **½** **cup** **of** **sugar** **.**
逐步地 添加 这 其余的 ½ 杯子 的 糖 .

逐渐加入剩余的半杯糖。

[fəʊld]['ɪntuː]['lemən]['mɪkstʃə(r)] .
Fold **into** **lemon** **mixture** **.**
折叠 进入 柠檬 混合物 .

拌入柠檬混合物中。

[fɪl] [ə; eɪ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Fill **a** **baked** **pie** **shell** **with** **mixture** **and** **chill** **in** **refrigerator** **.**
充满 一个 烘焙 馅饼 壳 和 混合物 和 寒意 在 冰箱 .

将混合物填入烤好的派皮中，放入冰箱冷藏。

['gɑːnɪʃ] [paɪ] [wɪð] ['swiːtnd] [wɪpt] [kriːm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Garnish **pie** **with** **sweetened** **whipped** **cream** **before** **serving** **.**
装饰 馅饼 和 加糖 鞭打 奶油 前 服务 .

上菜前，在派上淋上甜奶油作为装饰。

[və'nɪlə] ['ʃɪfɒn] [paɪ]
VANILLA **CHIFFON** **PIE**
香草 薄纱 馅饼

香草雪纺派

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)]
2 **tablespoons** **cold** **water**
2 汤匙 寒冷的 水

2汤匙冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 **eggs** **,** **separated**
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2 teaspoons vanilla
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [krʌm] [ʃel]
One 9 - inch crumb shell
一 9 - 英寸 屑 壳

一个9英寸的面包屑外壳

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[kəm'baɪn] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] , [mɪlk] ,
Combine beaten egg yolks , milk ,
结合 被打败 蛋 蛋黄 , 牛奶 ,

将打散的蛋黄、牛奶混合，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
salt and ¼ cup of the sugar in the top of a double boiler .
盐 和 ¼ 杯子 的 这 糖 在 这 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 .

将盐和 1/4 杯糖放入双层蒸锅的上层。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [hɒt] , [nɒt] ['bɔɪlɪŋ] , ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['θɪkən] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook over hot , not boiling , water until mixture thickens , stirring constantly .
厨师 超过 热的 , 不是 沸腾 , 水 直到 混合物 增厚 , 搅拌 不断地 .

用热水（不要用沸水）煮至混合物变稠，并不断搅拌。

[dɪ'zɒlv] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] .
Dissolve softened gelatin in hot mixture .
溶解 软化 明胶 在 热的 混合物 .

将软化的明胶溶解在热混合物中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Chill until mixture begins to thicken .
寒意 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷藏至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[biːt] [eg] ['waɪts] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] [stɪf] ; ['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .
Beat egg whites only until stiff ; gradually beat in remaining sugar .
打 蛋 白人 仅有的 直到 僵硬的 ; 逐步地 打 在 其余的 糖 .

将蛋白打发至硬性发泡；然后逐渐加入剩余的糖继续打发。

[fəʊld]['ɪntuː]['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**into**	**gelatin**	**mixture**	**.**
折叠	进入	明胶	混合物	.

拌入明胶混合物中。

[paɪl] ['laɪtli] ['ɪntuː] [krʌm] [ʃel] .

Pile	**lightly**	**into**	**crumb**	**shell**	**.**
桩	轻轻	进入	屑	壳	.

轻轻地将馅料堆入面包屑外壳中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[spred] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['greɪtɪd] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] [ɔː(r)] ['tʃɒklət] [ʃɒt] .

Spread	**with**	**whipped**	**cream**	**and**	**garnish**	**with**	**grated**	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**or**	**chocolate**	**shot**	**.**
传播	和	鞭打	奶油	和	装饰	和	磨碎的	半	-	甜的	巧克力	或者	巧克力	射击	.

抹上鲜奶油，撒上磨碎的半甜巧克力或巧克力酱。

['tʃɒklət] ['ʃɪfɒn] [paɪ]

CHOCOLATE	**CHIFFON**	**PIE**
巧克力	薄纱	馅饼

巧克力戚风派

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ([ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]

2	**squares**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**unsweetened**	**chocolate**
2	正方形	(	2	盎司	.	)	无糖	巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

⅔ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
⅔ cup cream , whipped
⅔ 杯子 奶油 , 鞭打

⅔ 杯打发的奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
One 9 - inch pie shell
一 9 - 英寸 馅饼 壳

一个9英寸的派皮

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[kəm'baɪn] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][mɪlk][ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .
Combine chocolate and milk in the top of double boiler .
结合 巧克力 和 牛奶 在 这 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将巧克力和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[hiːt] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] .
Heat over boiling water until chocolate is melted .
热 超过 沸腾 水 直到 巧克力 是 融化 .

隔水加热至巧克力融化。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[dɪ'zɒlv] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði][hɒt]['mɪkstʃə(r)] .
Dissolve softened gelatin in the hot mixture .
溶解 软化 明胶 在 这 热的 混合物 .

将软化的明胶溶解在热混合物中。

[biːt] [eg] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['lemən] - ['kʌləd] .
Beat egg yolks until thick and lemon - colored .
打 蛋 蛋黄 直到 厚的 和 柠檬 - 有色 .

将蛋黄打发至浓稠且呈柠檬色。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd][ə'baʊt][hɑːf][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .
Gradually beat in salt and about half the sugar .
逐步地 打 在 盐 和 关于 一半 这 糖 .

慢慢加入盐和大约一半的糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][hɒt] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] ['sləʊli] .
Add hot chocolate mixture slowly .
添加 热的 巧克力 混合物 缓慢地 .

慢慢倒入热巧克力混合物。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Chill **until** **mixture** **begins** **to** **thicken** **.**
寒意 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷藏至混合物开始变稠。

[biːt] [eg] ['waɪts] ['əʊnli] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **only** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白人 仅有的 直到 僵硬的 .

只需将蛋白打发至硬性发泡即可。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .
Gradually **beat** **in** **remaining** **sugar** **.**
逐步地 打 在 其余的 糖 .

将剩余的糖慢慢搅拌进去。

[fəʊld] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] ['ɪntuː][ðə; ði] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .
Fold **egg** **whites** **and** **whipped** **cream** **into** **the** **chocolate** **mixture** **.**
折叠 蛋 白人 和 鞭打 奶油 进入 这 巧克力 混合物 .

将蛋白和打发的奶油拌入巧克力混合物中。

[paɪl] ['laɪtli] [ɪn][ðə; ði][paɪ] [ʃel] .
Pile **lightly** **in** **the** **pie** **shell** **.**
桩 轻轻 在 这 馅饼 壳 .

将馅料轻轻堆放在派皮中。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl][fɜːm] .
Chill **in** **refrigerator** **until** **firm** **.**
寒意 在 冰箱 直到 公司 .

放入冰箱冷藏至凝固。

[tuː; tə] [sɜːv] , [tɒp] [wɪð] ['swiːtnd] [wɪpt] [kriːm] . -
To **serve** **,** **top** **with** **sweetened** **whipped** **cream** **.** **17**
到 服务 , 顶部 和 加糖 鞭打 奶油 . -

食用时，淋上加糖的鲜奶油。17

[pɪŋk] [lem] - ['beri] [paɪ]
PINK **LEM** **-** **BERRY** **PIE**
粉色的 拉莫尔 - 浆果 馅饼

粉红柠檬莓派

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['strɔːbəri] ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
1 **package** **strawberry** **flavored** **gelatin**
1 包裹 草莓 调味 明胶

包草莓味明胶

½ [kʌp] [hɒt]['wɔːtə(r)]
½ **cup** **hot** **water**
½ 杯子 热的 水

半杯热水

¼ [kʌp] ['leмən] [dʒuːs]
¼ **cup** **lemon** **juice**
¼ 杯子 柠檬 汁

¼ 杯柠檬汁

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

1½ [kʌps] ['hevi] [kri:m]
1½ cups heavy cream
1½ 杯子 重的 奶油

1.5 杯浓奶油

[wʌn] ['ti:spu:n] ['lemən] [raɪnd] , ['greɪtɪd]
1 teaspoon lemon rind , grated
1 茶匙 柠檬 果皮 , 磨碎的

1茶匙柠檬皮屑

[laɪn] [ə; eɪ] [di:p] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌst] ([peɪdʒ] -) .
Line a deep 9 - inch pie plate with graham cracker crust (Page 15) .
线 一个 深的 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 格雷厄姆 饼干 地壳 (页 -) .

在9英寸深的馅饼盘里铺上全麦饼干底（第15页）。

[seɪv] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [krʌm] ['mɪkstʃə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['tɒpɪŋ] .
Save ¼ cup of the crumb mixture for topping .
节省 ¼ 杯子 的 这 屑 混合物 为了 配料 .

留出 1/4 杯面包屑混合物作顶部装饰。

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɒt] ['wɔ:tə(r)] .
Dissolve gelatin in hot water .
溶解 明胶 在 热的 水 .

将明胶溶于热水中。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgə(r)] , ['lemən] [dʒu:s] [ænd; ənd] [sɔ:lt] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑ:ʃəli] [set] .
Add sugar , lemon juice and salt ; chill until partially set .
添加 糖 , 柠檬 汁 和 盐 ; 寒意 直到 部分 放 .

加入糖、柠檬汁和盐；冷藏至半凝固。

[wɪp] [kri:m] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] ['θɪkən] .
Whip cream until it begins to thicken .
鞭 奶油 直到 它 开始 到 加厚 .

将奶油打发至开始变稠。

[ˌeɪ di: 'di:] ['dʒelətɪn] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] [sɒft] [pi:ks] [ɑ:(r); ə(r)] [fɔ:md] .
Add gelatin mixture and whip until soft peaks are formed .
添加 明胶 混合物 和 鞭 直到 柔软的 高峰 是 形成 .

加入明胶混合物，搅拌至形成软性尖峰。

[fəʊld] [ɪn] ['lemən] [raɪnd] .
Fold in lemon rind .
折叠 在 柠檬 果皮 .

拌入柠檬皮。

[pɔ:(r)] ['ɪntu:] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌst] .
Pour into graham cracker crust .
倒 进入 格雷厄姆 饼干 地壳 .

倒入全麦饼干底中。

[tɒp] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] .
Top with remaining crumbs .
顶部 和 其余的 面包屑 .

撒上剩余的面包屑。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜ:m] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[freʃ] ['strɔ:bəri] [paɪ]
FRESH STRAWBERRY PIE
新鲜的 草莓 馅饼

新鲜草莓派

[wʌn] [kwɔːt] [freʃ] ['strɔːb(ə)riz]

1	quart	fresh	strawberries
1	夸脱	新鲜的	草莓

1夸脱新鲜草莓

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1½	cups	sugar
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	envelope	unflavored	gelatin
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	tablespoons	lemon	juice
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]

Red	food	coloring
红色的	食物	染色

红色食用色素

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]

1	cup	cream	,	whipped
1	杯子	奶油	,	鞭打

杯打发的奶油

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]

One	9	-	inch	pie	shell
一	9	-	英寸	馅饼	壳

一个9英寸的派皮

[wɒʃ] [ænd; ənd] [kæp] ['strɔːb(ə)riz] .

Wash	and	cap	strawberries	.
洗	和	帽	草莓	.

清洗并盖好草莓。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

Sprinkle	with	1	cup	sugar	.
撒	和	1	杯子	糖	.

撒上1杯糖。

[let] [stænd] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .

Let	stand	in	refrigerator	for	several	hours	.
让	站立	在	冰箱	为了	一些	小时	.

放入冰箱冷藏数小时。

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

Soften	gelatin	in	cold	water	.
软化	明胶	在	寒冷的	水	.

将明胶用冷水软化。

[pres] [hɑːf][ðə; ði] ['beriz] [ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði][dʒuːs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [meɪk] 1½ [kʌps][ɒv; əv]

Press	**half**	**the**	**berries**	**and**	**all**	**the**	**juice**	**through**	**a**	**sieve**	**to**	**make**	**1½**	**cups**	**of**
按	一半	这	浆果	和	全部	这	汁	通过	一个	筛	到	制作	1½	杯子	的

[sɪvd] ['beriz] [ænd; ənd][dʒuːs] ([ɪf] ['nesəsəri] ,

sieved	**berries**	**and**	**juice**	**(**	**if**	**necessary**	**,**
过筛	浆果	和	汁	(如果		必要的	,

将一半的浆果和所有果汁通过筛子压榨，得到 1.5 杯过筛后的浆果和果汁（如有必要，

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ʌp][ðə; ði] [fʊl] [ə'maʊnt]) .

add	**water**	**to**	**make**	**up**	**the**	**full**	**amount**	**)**	**.**
添加	水	到	制作	向上	这	满的	数量	)	.

加水至足量)。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .

Add	**remaining**	**½**	**cup**	**sugar**	**and**	**lemon**	**juice**	**.**
添加	其余的	½	杯子	糖	和	柠檬	汁	.

加入剩余的半杯糖和柠檬汁。

[hiːt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Heat	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
热	到	这	沸腾	观点	.

加热至沸点。

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɒt] ['strɔːbəri] ['mɪkstʃə(r)] .

Dissolve	**gelatin**	**in**	**hot**	**strawberry**	**mixture**	**.**
溶解	明胶	在	热的	草莓	混合物	.

将明胶溶解在热草莓混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kʌlərɪŋ] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [braɪt] [red] ['kʌlə(r)] .

Add	**coloring**	**to**	**give**	**a**	**bright**	**red**	**color**	**.**
添加	染色	到	给	一个	明亮的	红色的	颜色	.

添加色素，使其呈现鲜红色。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

Chill	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
寒意	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷藏至混合物开始变稠。

[pleɪs] [rɪ'meɪnɪŋ] [həʊl] ['beriz] [ɪn][paɪ] [ʃel] .

Place	**remaining**	**whole**	**berries**	**in**	**pie**	**shell**	**.**
地方	其余的	所有的	浆果	在	馅饼	壳	.

将剩余的完整浆果放入派皮中。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['θɪkənd] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .

Cover	**with**	**thickened**	**gelatin**	**mixture**	**.**
覆盖	和	增稠	明胶	混合物	.

用浓稠的明胶混合物覆盖。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[tɒp] [wɪð] ['swiːtnd] [wɪpt] [kriːm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] . -

Top	**with**	**sweetened**	**whipped**	**cream**	**before**	**serving**	**.**	**18**
顶部	和	加糖	鞭打	奶油	前	服务	.	-

上菜前淋上甜奶油。18

['paɪnæp(ə)l] [tʃiːz] [paɪ]

PINEAPPLE	**CHEESE**	**PIE**
菠萝	奶酪	馅饼

菠萝芝士派

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	envelope	unflavored	gelatin
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[θriː] [eg] [jəʊk]

3	egg	yolks
3	蛋	蛋黄

3个蛋黄

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] [nɒt] [dreɪnd]

1	cup	crushed	pineapple	not	drained
1	杯子	碎	菠萝	不是	排水

杯碎菠萝（无需沥干）

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1	teaspoon	grated	lemon	rind
1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	tablespoons	lemon	juice
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] [kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz]

1	cup	cottage	cheese
1	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

[θriː] [eg] ['waɪts]

3	egg	whites
3	蛋	白人

3个蛋清

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [krʌʃt] [kɔːn] [fleɪks] [krʌst] ([peɪdʒ] -)

One	9	-	inch	crushed	corn	flakes	crust	(	page	15	)
一	9	-	英寸	碎	玉米	薄片	地壳	(	页	-	)

一个 9 英寸的碎玉米片饼皮（第 15 页）

[rɪ'zɜːv] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [krʌmz] [fɔː(r); fə(r)] ['tɒpɪŋ]

Reserve	three	tablespoons	crumbs	for	topping
预订	三	汤匙	面包屑	为了	配料

预留三汤匙面包屑作装饰用

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[kəm'baɪn] [eg] [jəʊk] , ['paɪnæp(ə)l] , ['lemən][raɪnd] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] ⅓ [kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Combine egg yolks , pineapple , lemon rind , lemon juice and ⅓ cups of sugar ,
结合 蛋 蛋黄 , 菠萝 , 柠檬 果皮 , 柠檬 汁 和 ⅓ 杯子 的 糖 ,

将蛋黄、菠萝、柠檬皮、柠檬汁和三分之一杯糖混合在一起。

[ɪn][tɒp][ɒv; əv] ['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
in top of double boiler and cook , stirring constantly .
在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 厨师 , 搅拌 不断地 .

放在双层蒸锅的上层，边煮边不断搅拌。

[wen] [θɪk] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] .
When thick , remove from heat and add softened gelatin .
什么时候 厚的 , 消除 从 热 和 添加 软化 明胶 .

浓稠后，离火，加入软化的明胶。

[sɪv] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][hɒt]['mɪkstʃə(r)] .
Sieve cottage cheese and add to hot mixture .
筛 小屋 奶酪 和 添加 到 热的 混合物 .

将干酪过筛后加入热混合物中。

[kuːl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Cool until mixture begins to thicken .
凉爽的 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷却至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [stɪf] .
Add salt to egg whites and beat till stiff .
添加 盐 到 蛋 白人 和 打 直到 僵硬的 .

在蛋白中加入盐，打发至硬性发泡。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)] .
Gradually beat in ½ cup sugar .
逐步地 打 在 ½ 杯子 糖 .

慢慢加入半杯糖，搅拌均匀。

[fəʊld]['ɪntuː][kəʊld]['mɪkstʃə(r)] .
Fold into cold mixture .
折叠 进入 寒冷的 混合物 .

轻轻拌入冷混合物中。

[tɜːn] ['ɪntuː] [tʃɪld] [krʌst] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [krʌmz] ; [tʃɪl] [tɪl] [fɜːm] .
Turn into chilled crust , sprinkle with crumbs ; chill till firm .
转动 进入 冷藏 地壳 , 撒 和 面包屑 ; 寒意 直到 公司 .

将其制成冷藏饼皮，撒上面包屑；冷藏至变硬。

[blæk] ['bɒtəm] [paɪ]
BLACK BOTTOM PIE
黑色的 底部 馅饼

黑底馅饼

['tʃɒklət] ['leɪə(r)]
CHOCOLATE LAYER
巧克力 层

巧克力层

2¼ ['tiːspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
2¼ teaspoons unflavored gelatin
2¼ 茶匙 无味 明胶

2¼茶匙无味明胶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kəʊld]['wɔːtə(r)]

3	tablespoons	cold	water
3	汤匙	寒冷的	水

3汤匙冷水

1⅓ [kʌps] [mɪlk]

1⅓	cups	milk
1⅓	杯子	牛奶

1⅓ 杯牛奶

[θriː] [eg] [jəʊk]

3	egg	yolks
3	蛋	蛋黄

3个蛋黄

⅓ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

2¼ ['tiːspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ]

2¼	teaspoons	cornstarch
2¼	茶匙	玉米淀粉

2¼茶匙玉米淀粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

1½ [skˈweəz] (['aʊnsɪz]) [ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɒklət]

1½	squares	(	ounces	)	unsweetened	chocolate
1½	正方形	(	盎司	)	无糖	巧克力

1.5 块（盎司）无糖巧克力

¾ ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

¾	teaspoon	vanilla
¾	茶匙	香草

¾茶匙香草精

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] ['tʃɒklət] ['weɪfə(r)][krʌst] ([peɪdʒ] -)

One	9	-	inch	chocolate	wafer	crust	(	page	15	)
一	9	-	英寸	巧克力	晶圆	地壳	(	页	-	)

一个9英寸的巧克力威化饼底（第15页）

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [skɔːld][mɪlk][ɪn]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .

Soften	gelatin	in	cold	water	;	scald	milk	in	double	boiler	.
软化	明胶	在	寒冷的	水	;	烫伤	牛奶	在	双倍的	锅炉	.

将明胶用冷水软化；隔水加热牛奶至沸腾。

[biːt] [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] ; [stɜː(r)][ɪn][kəmˈbaɪnd]['ʃʊgə(r)] , ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Beat	egg	yolks	slightly	;	stir	in	combined	sugar	,	cornstarch	and	salt	.
打	蛋	蛋黄	轻微地	;	搅拌	在	合并	糖	,	玉米淀粉	和	盐	.

将蛋黄稍微打散；拌入混合好的糖、玉米淀粉和盐。

['sləʊli] [stɜː(r)][ɪn][mɪlk] .

Slowly	stir	in	milk	.
缓慢地	搅拌	在	牛奶	.

慢慢倒入牛奶并搅拌。

[rɪˈtɜːn] [tuː; tə]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ; [kʊk] , [stɜː(r)]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ʌnˈtɪl] ['kʌstəd] [kəʊts] [spuːn] .

Return	to	double	boiler	;	cook	,	stir	over	hot	water	until	custard	coats	spoon	.
返回	到	双倍的	锅炉	;	厨师	,	搅拌	超过	热的	水	直到	蛋奶冻	外套	勺子	.

放回双层蒸锅；隔水加热，边煮边搅拌，直到蛋奶糊能挂在勺子上。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] , [stɜː(r)][ɪn]['dʒelətɪn] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

Remove	**from**	**heat**	**,**	**stir**	**in**	**gelatin**	**until**	**dissolved**	**.**
消除	从	热	,	搅拌	在	明胶	直到	溶解	.

从火上移开，加入明胶搅拌至溶解。

[melt] ['tʃɒklət] [ɪn] ['sɔːspən] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .

Melt	**chocolate**	**in**	**saucepan**	**,**	**remove**	**from**	**heat**	**.**
熔化	巧克力	在	平底锅	,	消除	从	热	.

将巧克力放入平底锅中融化，然后关火。

['sləʊli] [stɜː(r)][ɪn][wʌn][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌstəd] , [rɪ'zɜ͟vɪŋ] ['ʌðə(r)][hɑːf][fɔː(r); fə(r)] [waɪt] ['leɪə(r)] .

Slowly	**stir**	**in**	**one**	**half**	**of**	**the**	**custard**	**,**	**reserving**	**other**	**half**	**for**	**white**	**layer**	**.**
缓慢地	搅拌	在	一	一半	的	这	蛋奶冻	,	预订	其他	一半	为了	白色的	层	.

慢慢拌入一半的蛋奶糊，另一半留作白色层。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**vanilla**	**;**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
添加	香草	;	打	直到	光滑的	.

加入香草精；搅拌至顺滑。

[kuːl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][stɑːrts][tuː; tə] ['θɪkən] .

Cool	**until**	**mixture**	**starts**	**to**	**thicken**	**.**
凉爽的	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷却至混合物开始变稠。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [krʌst] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Pour	**into**	**crust**	**and**	**chill**	**.**
倒	进入	地壳	和	寒意	.

倒入派皮中冷藏。

[waɪt] ['leɪə(r)]

WHITE	**LAYER**
白色的	层

白色层

[θriː] [eg] ['waɪts]

3	**egg**	**whites**
3	蛋	白人

3个蛋清

⅛ ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv] [t'ɑːte]

⅛	**teaspoon**	**cream**	**of**	**tarter**
⅛	茶匙	奶油	的	酒石酸

⅛茶匙塔塔粉

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [rʌm] [ɔː(r)] ½ ['tiːspuːn] [rʌm] ['fleɪvərɪŋ]

2	**tablespoons**	**rum**	**or**	**½**	**teaspoon**	**rum**	**flavoring**
2	汤匙	朗姆酒	或者	½	茶匙	朗姆酒	调味

2汤匙朗姆酒或½茶匙朗姆酒香精

[biːt] [eg] ['waɪts] [wɪð] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**egg**	**whites**	**with**	**cream**	**of**	**tartar**	**until**	**stiff**	**.**
打	蛋	白人	和	奶油	的	鞑靼	直到	僵硬的	.

将蛋白和塔塔粉一起打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] .

Add	**sugar**	**.**
添加	糖	.

加糖。

[fəʊld][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɑːf][ɒv; əv] ['kʌstəd] [ænd; ənd] [rʌm] .
Fold in remaining half of custard and rum .
折叠 在 其余的 一半 的 蛋奶冻 和 朗姆酒 .

拌入剩余的一半蛋奶糊和朗姆酒。

[pɔː(r)][ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] .
Pour on top of chocolate layer .
倒 在 顶部 的 巧克力 层 .

淋在巧克力层上。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill until set .
寒意 直到 放 .

冷藏至凝固。

['tɒpɪŋ]
TOPPING
配料

浇头

¼ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
¼ cup cream , whipped
¼ 杯子 奶油 , 鞭打

¼ 杯鲜奶油，打发

½ [skweə(r)] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['greɪtɪd]
½ square unsweetened chocolate , grated
½ 正方形 无糖 巧克力 , 磨碎的

半块无糖巧克力，磨碎

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [spred] [wɪpt] [kriːm] [ɒn][paɪ][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['tʃɒklət] . -
Just before serving , spread whipped cream on pie and sprinkle with chocolate . 19
只是 前 服务 , 传播 鞭打 奶油 在 馅饼 和 撒 和 巧克力 . -

上菜前，在派上抹上打发的奶油，撒上巧克力碎。19

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

[ðə; ði]['siːkrət][ɒv; əv][ə; eɪ] [sək'sesf(ə)l] ['sæləd][ɪz] ['θʌrə] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['krɪspɪŋ] [ɒv; əv][ɔːl]
The secret of a successful salad is thorough chilling and crisping of all
这 秘密 的 一个 成功的 沙拉 是 彻底 令人不寒而栗 和 酥脆 的 全部
[ɪn'griːdiənts] .
ingredients .
原料 .

成功制作沙拉的秘诀在于将所有食材彻底冷藏并使其酥脆。

['sæləd] [griːnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θʌrəli] [kliːnd] [ænd; ənd][draɪd] ; [fruːts] [wel] [dreɪnd] ; [miːt] ,
Salad greens should be thoroughly cleaned and dried ; fruits well drained ; meat ,
沙拉 青菜 应该 是 彻底 已清洗 和 干燥 ; 水果 出色地 排水 ; 肉 ,

沙拉蔬菜应彻底清洗并晾干；水果沥干水分；肉类，

[fɪʃ] [ænd; ənd] [tʃiːz] [kʌt]['ɪntuː][baɪt] - [saɪz] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['juːnɪfɔːm] [ʃeɪp] .
fish and cheese cut into bite - size pieces of uniform shape .
鱼 和 奶酪 切 进入 咬 - 尺寸 件 的 制服 形状 .

鱼和奶酪切成大小均匀的块状。

[aɪ] - [ə'piːl] [ɪz][ɪm'pɔːt(ə)nt] .
Eye - appeal is important .
眼睛 - 上诉 是 重要的 .

视觉吸引力很重要。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kʌləf(ə)l] ['gɑːniʃ] [tuː; tə][ə; eɪ]['sæləd] [ðæt] [ɪz] [nɒt] ['nætʃ(ə)rəli] ['kʌləf(ə)l] .

Add	**colorful**	**garnishes**	**to**	**a**	**salad**	**that**	**is**	**not**	**naturally**	**colorful**	**.**
添加	丰富多彩的	装饰物	到	一个	沙拉	那	是	不是	自然	丰富多彩的	.

给原本颜色不够鲜艳的沙拉添加一些色彩鲜艳的装饰。

['sælədz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][meɪn] [kɔːs] [ʃʊd; ʃəd][kən'teɪn][sʌm; səm]['prəʊtiːn] - [rɪtʃ] [fuːdz] , [sʌtʃ] [æz; əz]

Salads	**for**	**the**	**main**	**course**	**should**	**contain**	**some**	**protein**	**-**	**rich**	**foods**	**,**	**such**	**as**
沙拉	为了	这	主要的	课程	应该	包含	一些	蛋白质	-	富有的	食物	,	这样的	作为

['tʃɪkɪn] ,

chicken	**,**
鸡	,

主菜沙拉应该包含一些富含蛋白质的食物，例如鸡肉。

[miːt] , [fɪʃ] , [ɔː(r)] [tʃiːz] , [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .

meat	**,**	**fish**	**,**	**or**	**cheese**	**,**	**and**	**vegetables**	**.**
肉	,	鱼	,	或者	奶酪	,	和	蔬菜	.

肉类、鱼类或奶酪，以及蔬菜。

['mærɪneɪt] [miːt] [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)lz] ['seprətli] [ɪn][ə; eɪ] [tɑːt] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [dʒʌst]

Marinate	**meat**	**or**	**vegetables**	**separately**	**in**	**a**	**tart**	**French**	**dressing**	**and**	**combine**	**just**
腌制	肉	或者	蔬菜	分别地	在	一个	酸	法语	敷料	和	结合	只是

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

before	**serving**	**.**
前	服务	.

将肉类或蔬菜分别用酸味法式酱汁腌制，并在上菜前混合。

[ˌmeɪə'neɪz] [ɔː(r)] [kʊkt] ['dresɪŋz] [gɪv] ['ædɪd] [fuːd] ['vælju:][ænd; ənd] ['bɒdi] [tuː; tə]['sælədz][ɒv; əv]

Mayonnaise	**or**	**cooked**	**dressings**	**give**	**added**	**food**	**value**	**and**	**body**	**to**	**salads**	**of**
蛋黄酱	或者	煮熟	敷料	给	额外	食物	价值	和	身体	到	沙拉	的

[ðɪs] [kaɪnd] .

this	**kind**	**.**
这	种类	.

蛋黄酱或熟制沙拉酱能为这类沙拉增加营养价值和口感。

[fɔː(r); fə(r)] [miːt] , ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [fɪʃ] ['sælədz] , [ə'laʊ] ½ [kʌp] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

For	**meat**	**,**	**chicken**	**or**	**fish**	**salads**	**,**	**allow**	**½**	**cup**	**ingredients**	**and**	**2**	**tablespoons**
为了	肉	,	鸡	或者	鱼	沙拉	,	允许	½	杯子	原料	和	2	汤匙

['dresɪŋ] [pə(r)] ['sɜːvɪŋ] .

dressing	**per**	**serving**	**.**
敷料	每	服务	.

对于肉类、鸡肉或鱼类沙拉，每份使用 ½ 杯食材和 2 汤匙调味料。

[ðə; ði]['sæləd] [wɪl] [biː; bi][mɔː(r)] [ə'træktɪv] [ɪf] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][biː; bi]

The	**salad**	**will**	**be**	**more**	**attractive**	**if**	**the**	**pieces**	**are**	**large**	**enough**	**to**	**be**
这	沙拉	将要	是	更多的	吸引人的	如果	这	件	是	大的	足够的	到	是

[aɪ'dentɪfaɪd] .

identified	**.**
已识别	.

如果食材足够大，可以辨认出来，沙拉会更吸引人。

[mɪkst] [griːn] ['sæləd] :

MIXED	**GREEN**	**SALAD**	**:**
混合	绿色的	沙拉	:

混合蔬菜沙拉：

[ə; eɪ] [griːn] ['sæləd] [sɜːvd] [bɪ'fɔː(r)] , ['ɑːftə(r)][ɔː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['hɑːti] [meɪn] [kɔːs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [laɪt]

A	**green**	**salad**	**served**	**before**	**,**	**after**	**or**	**with**	**a**	**hearty**	**main**	**course**	**should**	**be**	**light**
一个	绿色的	沙拉	服务	前	,	后	或者	和	一个	爽朗	主要的	课程	应该	是	光

[ænd; ənd] ['tæŋi] ,

and	**tangy**	**,**
和	酸的	,

一份佐以丰盛主菜、主菜或主菜的绿色沙拉应该清爽微酸。

[ðə; ði] [sˈɜːvɪŋz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][smɔːl] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈdresɪŋ] [tɑːt] .

the	servings	should	be	small	,	and	the	dressing	tart	.
这	份量	应该	是	小的	,	和	这	敷料	酸	.

份量要少，酱汁要酸。

[griːnz] [kæn; kən] [ɪnˈkluːd] [ˈletɪs] , [ˈtʃɪkəri] , [rəʊˈmeɪn] , [ˈwɔːtə(r)] [kres] [ɔː(r)]['endaɪv; 'endɪv] .

Greens	can	include	lettuce	,	chicory	,	romaine	,	water	cress	or	endive	.
青菜	能	包括	莴苣	,	菊苣	,	罗马生菜	,	水	豆瓣菜	或者	苣荬菜	.

绿叶蔬菜可以包括生菜、菊苣、罗马生菜、西洋菜或苦苣。

[ˈʌðə(r)] [rɔː] [ˈvedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][biː; bi] [ˈædɪd] , [sʌtʃ] [æz; əz][təˈmɑːtəʊz] , [ˈrædɪʃɪz] , [ˈʌnjənz] ,

Other	raw	vegetables	can	be	added	,	such	as	tomatoes	,	radishes	,	onions	,
其他	生的	蔬菜	能	是	额外	,	这样的	作为	西红柿	,	萝卜	,	洋葱	,

[ˈkjuːkʌmbəz] , [ˈkærəts] ,

cucumbers	,	carrots	,
黄瓜	,	胡萝卜	,

还可以添加其他生蔬菜，例如西红柿、萝卜、洋葱、黄瓜、胡萝卜等。

[biːts] , [ˈspɪnɪtʃ] [liːvz] , [ˈtɜːnɪps] , [ænd; ənd] [ˈkɒliflaʊə(r)] [ɔː(r)] [ˈbrɒkəli] .

beets	,	spinach	leaves	,	turnips	,	and	cauliflower	or	broccoli	flowerettes	.
甜菜	,	菠菜	树叶	,	萝卜	,	和	菜花	或者	西兰花	小花	.

甜菜根、菠菜叶、芜菁、花椰菜或西兰花小花。

[ˈsæləd] [ˈtæktɪks] :

SALAD	TACTICS	:
沙拉	策略	:

沙拉战术：

[wen] [tʃuːzɪŋ] [ðə; ði] [ˈdresɪŋ] [tuː; tə] [əˈkʌmpəni] [ðə; ði]['sæləd] ,

When	choosing	the	dressing	to	accompany	the	salad	,
什么时候	选择	这	敷料	到	陪伴	这	沙拉	,

选择沙拉酱时，

[rɪˈmembə(r)][ə; eɪ] [seɪf] [ruːl] [tuː; tə] [ˈfɒləʊ] [ɪz]['sɪmp(ə)l] [ˈdresɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] [əˈkʌmpənɪmənt] ['sælədz] ,

remember	a	safe	rule	to	follow	is	simple	dressings	for	accompaniment	salads	,
记住	一个	安全的	规则	到	跟随	是	简单的	敷料	为了	伴奏	沙拉	,

记住一条稳妥的原则：沙拉酱汁要简单。

['hɑːti] ['dresɪŋz] [fɔː(r); fə(r)][meɪn] - [kɔːs] ['sælədz][ænd; ənd] [swiːt] ['dresɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] [dɪˈzɜːt]

hearty	dressings	for	main	-	course	salads	and	sweet	dressings	for	dessert
爽朗	敷料	为了	主要的	-	课程	沙拉	和	甜的	敷料	为了	甜点

['sælədz] .

salads	.
沙拉	.

主菜沙拉配浓郁的酱汁，甜点沙拉配甜味酱汁。

[tuː] [mʌtʃ] ['dresɪŋ] [kæn; kən]['ruːɪn][ə; eɪ]['sæləd] .

Too	much	dressing	can	ruin	a	salad	.
也	很多	敷料	能	废墟	一个	沙拉	.

沙拉酱放多了会毁了一道沙拉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə]['siːz(ə)n]['sælədz] ['laɪtli] [ænd; ənd][prə'vaɪd] [ə'dɪʃən(ə)l] ['dresɪŋ] [ɒn][ðə; ði][saɪd] .

It	is	best	to	season	salads	lightly	and	provide	additional	dressing	on	the	side	.
它	是	最好的	到	季节	沙拉	轻轻	和	提供	额外的	敷料	在	这	边	.

沙拉最好少放调料，并另备沙拉酱。

[dɪp] [fruːts] [ðæt] ['dɑːkən] [ɪn] ['lemən] [dʒuːs] .

Dip	fruits	that	darken	in	lemon	juice	.
蘸	水果	那	变暗	在	柠檬	汁	.

将容易变黑的水果蘸上柠檬汁。

['piːsɪz] [ɒv; əv] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [səʊ] [ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] [aɪ'dentɪfaɪd] .

Pieces	**of**	**fruit**	**should**	**be**	**large**	**enough**	**so**	**they**	**can**	**be**	**identified**	**.**
件	的	水果	应该	是	大的	足够的	所以	他们	能	是	已识别	.

水果块要足够大，以便能够辨认。

['meni] [ɒv; əv] [ðə; ði] [smɔːlə(r)] [fruːts] [ænd; ənd] ['beriz] [kæn; kən] [biː; bi] [left] [həʊl] [ɔː(r)] [hɑːvd] .

Many	**of**	**the**	**smaller**	**fruits**	**and**	**berries**	**can**	**be**	**left**	**whole**	**or**	**halved**	**.**
许多	的	这	较小的	水果	和	浆果	能	是	左边	所有的	或者	减半	.

许多较小的水果和浆果可以整个食用或切成两半。

['ə'laʊ] ½ [kʌp] [fruːt] [pə(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Allow	**½**	**cup**	**fruit**	**per**	**serving**	**.**
允许	½	杯子	水果	每	服务	.

每份加入半杯水果。

['hænd(ə)l] ['sæləd] [fuːdz] ['laɪtli] .

Handle	**salad**	**foods**	**lightly**	**.**
处理	沙拉	食物	轻轻	.

轻柔处理沙拉食材。

[duː; də] [nɒt] [mɪks] [ɪk'sesɪvli] , [ɔː(r)] ['pækɪŋ] [ænd; ənd] ['bruːzɪŋ] [meɪ] [rɪ'zʌlt] .

Do	**not**	**mix**	**excessively**	**,**	**or**	**packing**	**and**	**bruising**	**may**	**result**	**.**
做	不是	混合	过度	,	或者	包装	和	瘀伤	可能	结果	.

不要过度搅拌，否则可能会造成挤压和瘀伤。

[kiːp] ['sælədz] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

Keep	**salads**	**in**	**the**	**refrigerator**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
保持	沙拉	在	这	冰箱	直到	准备好	到	服务	.

将沙拉放入冰箱冷藏，直至准备食用。

[lɒŋ] ['weɪtɪŋ] [ɪn] [ruːm] ['temprətʃə(r)] ['kɔːzɪz] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [luːz] [ðeə(r)] ['krɪspnəs] .

Long	**waiting**	**in**	**room**	**temperature**	**causes**	**them**	**to**	**lose**	**their**	**crispness**	**.**
长的	等待	在	房间	温度	原因	他们	到	失去	他们的	脆度	.

在室温下放置时间过长会导致它们失去酥脆的口感。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [gʊd] ['præktɪs] [tuː; tə] [tʃɪl] [ðə; ði] ['sæləd] [pleɪts] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ðə; ði] ['sæləd] .

It	**is**	**good**	**practice**	**to**	**chill**	**the**	**salad**	**plates**	**in**	**your**	**refrigerator**	**before**	**serving**	**the**	**salad**	**.**
它	是	好的	实践	到	寒意	这	沙拉	盘子	在	你的	冰箱	前	服务	这	沙拉	.

最好在食用沙拉前，先将沙拉盘放入冰箱冷藏。

[ðɪs] [ə'plaɪz] [ɪ'speʃəli] [tuː; tə] [fruːt] [ænd; ənd] ['dʒelətɪn] ['sælədz] . -

This	**applies**	**especially**	**to**	**fruit**	**and**	**gelatin**	**salads**	**.**	**20**
这	适用	尤其	到	水果	和	明胶	沙拉	.	-

这一点尤其适用于水果沙拉和果冻沙拉。20

[kræb] [stʌft] [tə'mɑːtəʊz]

CRAB	**STUFFED**	**TOMATOES**
螃蟹	填充	西红柿

蟹肉酿番茄

- ['miːdiəm] [saɪzd] [fɜːm] , [raɪp] [tə'mɑːtəʊz]

10	**medium**	**sized**	**firm**	**,**	**ripe**	**tomatoes**
-	中等的	尺寸	公司	,	成熟	西红柿

10个中等大小、结实、成熟的番茄

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kræbmiːt] ([tuː] ['sɛvən] - [aʊns] [kænz])

2	**cups**	**crabmeat**	**(**	**two**	**7**	**-**	**ounce**	**cans**	**)**
2	杯子	蟹肉	(	二	7	-	盎司	罐头	)

杯蟹肉（两罐 7 盎司装）

¾ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
¾ cup chopped celery
¾ 杯子 切碎 芹菜

¾ 杯切碎的芹菜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
2 tablespoons chopped green pepper
2 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[wʌn][ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] , [tʃɒpt]
1 pimiento , chopped
1 辣椒 , 切碎

1个甜椒，切碎

[ˌtuː'tuː][hɑːd] [kʊkt] [egz] , [tʃɒpt]
2 hard cooked eggs , chopped
2 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

2个煮熟的鸡蛋，切碎

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['keɪpəz]
2 tablespoons capers
2 汤匙 刺山柑

2汤匙刺山柑

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[fjuː] [greɪnz] ['pepə(r)]
Few grains pepper
很少 谷物 胡椒

少许胡椒粉

[ˌmeɪə'neɪz]
Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[wɒʃ] [tə'mɑːtəʊz] ([piːl] [ɪf] [dɪ'zaɪəd]) [ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] ['sentəz] .
Wash tomatoes (peel if desired) and scrape out centers .
洗 西红柿 (果皮 如果 想要的) 和 刮 出去 中心 .

清洗西红柿（可去皮），挖出中间的瓤。

['sprɪŋk(ə)l][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [sɔːlt] .
Sprinkle inside of tomatoes with salt .
撒 里面 的 西红柿 和 盐 .

在番茄内部撒上盐。

[ɪn'vɜːt] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Invert and chill in refrigerator .
倒置 和 寒意 在 冰箱 .

倒置后放入冰箱冷藏。

[fɪl] [wɪð] [kræb] [miːt] ['stʌfɪŋ] .
Fill with crab meat stuffing .
充满 和 螃蟹 肉 馅 .

填入蟹肉馅料。

[fleɪk] [kræb] [miːt] , [kəm'baɪn] [wɪð] ['seləri] , [griːn] ['pepə(r)] , [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] , [egz] [ænd; ənd] ['keɪpəz] .
Flake crab meat , combine with celery , green pepper , pimiento , eggs and capers .
薄片 螃蟹 肉 , 结合 和 芹菜 , 绿色的 胡椒 , 辣椒 , 鸡蛋 和 刺山柑 .

将蟹肉切成小块，与芹菜、青椒、甜椒、鸡蛋和刺山柑混合。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
季节	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌmeɪə'neɪz] [tuː; tə] ['mɔɪsn] .

Add	**mayonnaise**	**to**	**moisten**	**.**
添加	蛋黄酱	到	濡	.

加入蛋黄酱使其湿润。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['devəld] [egz] [ænd; ənd] [həʊl] ['beɪbi] ['gəːkinz] .

Garnish	**with**	**deviled**	**eggs**	**and**	**whole**	**baby**	**gherkins**	**.**
装饰	和	魔鬼	鸡蛋	和	所有的	婴儿	小黄瓜	.

用魔鬼蛋和整根小黄瓜装饰。

[jiːld] : - [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**10**	**servings**	**.**
屈服	:	-	份量	.

份量：10人份。

[pəˈteɪtəʊ] ['sæləd]

POTATO	**SALAD**
土豆	沙拉

土豆沙拉

- ['miːdiəm] [saɪzd] [kʊkt] [pəˈteɪtəʊz]

12	**medium**	**sized**	**cooked**	**potatoes**
-	中等的	尺寸	煮熟	土豆

12个中等大小的熟土豆

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

½	**cup**	**chopped**	**onion**
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɔːlt]

1	**tablespoon**	**salt**
1	汤匙	盐

1汤匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

¼	**teaspoon**	**pepper**
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

1½ ['tiːspuːn] ['seləri] [siːd]

1½	**teaspoons**	**celery**	**seed**
1½	茶匙	芹菜	种子

1.5茶匙芹菜籽

½ [kʌp]['vɪnɪgə(r)]

½	**cup**	**vinegar**
½	杯子	醋

半杯醋

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [swiːt] ['pɪkl]

⅓	**cup**	**chopped**	**sweet**	**pickle**
⅓	杯子	切碎	甜的	泡菜

⅓ 杯切碎的甜酸黄瓜

¼ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**melted**	**butter**
¼	杯子	融化	黄油

¼ 杯融化的黄油

[fɔːr] [hɑːd] [kʊkt] [egz] , [tʃɒpt]
4 **hard** **cooked** **eggs** **,** **chopped**
4 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

4个煮熟的鸡蛋，切碎

[ˌmeɪəˈneɪz]
Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[daɪs] [pəˈteɪtəʊz] .
Dice **potatoes** **.**
骰子 土豆 .

土豆切丁。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌnjən] , [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [ˈseləri] [siːd] , [ˈvɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ˈpɪklz] .
Add **onion** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **celery** **seed** **,** **vinegar** **and** **pickles** **.**
添加 洋葱 , 盐 , 胡椒 , 芹菜 种子 , 醋 和 泡菜 .

加入洋葱、盐、胡椒粉、芹菜籽、醋和酸黄瓜。

[mɪks] [ˈlaɪtli] .
Mix **lightly** **.**
混合 轻轻 .

轻轻搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [egz] .
Add **melted** **butter** **and** **chopped** **eggs** **.**
添加 融化 黄油 和 切碎 鸡蛋 .

加入融化的黄油和切碎的鸡蛋。

[ɪf] [juː; jʊ] [dɪˈzaɪə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌmeɪəˈneɪz] [tuː; tə] [ˈmɔɪsn] .
If **you** **desire** **,** **add** **mayonnaise** **to** **moisten** **.**
如果 你 欲望 , 添加 蛋黄酱 到 濡 .

如果需要，可以加入蛋黄酱使其湿润。

[jiːld] : - [sˈɜːvɪŋz] .
Yield **:** **10** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：10人份。

[ˈtjuːnə] [fɪʃ] [ˈsæləd]
TUNA **FISH** **SALAD**
金枪鱼 鱼 沙拉

金枪鱼沙拉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [fleɪkt] [ˈtjuːnə] [fɪʃ] ([tuː] [ˈsɛvən] - [aʊns] [kænz])
2 **cups** **flaked** **tuna** **fish** **(** **two** **7** **-** **ounce** **cans** **)**
2 杯子 片状的 金枪鱼 鱼 (二 7 - 盎司 罐头)

杯金枪鱼片（两罐 7 盎司装）

¾ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈseləri]
¾ **cup** **chopped** **celery**
¾ 杯子 切碎 芹菜

¾ 杯切碎的芹菜

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
⅛ **teaspoon** **pepper**
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **minced** **onion**
1 汤匙 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

¼ [tʃɒpt] [swiːt] ['pɪkl]
¼ **chopped** **sweet** **pickle**
¼ 切碎 甜的 泡菜

¼ 切碎的甜酸黄瓜

[fɔːr][hɑːd] [kʊkt] [egz] , [tʃɒpt]
4 **hard** **cooked** **eggs** **,** **chopped**
4 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

4个煮熟的鸡蛋，切碎

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

⅓ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]
⅓ **cup** **mayonnaise**
⅓ 杯子 蛋黄酱

三分之一杯蛋黄酱

[kəm'baɪn] ['tjuːnə] [fɪʃ] , ['seləri] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ʌnjən] , ['pɪklz] , [ænd; ənd] [egz] .
Combine **tuna** **fish** **,** **celery** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **onion** **,** **pickles** **,** **and** **eggs** **.**
结合 金枪鱼 鱼 , 芹菜 , 盐 , 胡椒 , 洋葱 , 泡菜 , 和 鸡蛋 .

将金枪鱼、芹菜、盐、胡椒粉、洋葱、酸黄瓜和鸡蛋混合在一起。

['mɔɪsn] [wɪð] ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] .
Moisten **with** **lemon** **juice** **and** **mayonnaise** **.**
濡 和 柠檬 汁 和 蛋黄酱 .

用柠檬汁和蛋黄酱润湿。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Chill **in** **refrigerator** **.**
寒意 在 冰箱 .

放入冰箱冷藏。

[jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] . -
Yield **:** **6** **servings** **.** **21**
屈服 : 6 份量 . -

份量：6人份。21

['frəʊz(ə)n] [fruːt] ['sæləd]
FROZEN **FRUIT** **SALAD**
冷冻 水果 沙拉

冷冻水果沙拉

[tuː] [θriː] - [aʊns] ['pækɪdʒɪz] [kriːm] [tʃiːz]
Two **3** **-** **ounce** **packages** **cream** **cheese**
二 3 - 盎司 包裹 奶油 奶酪

两包3盎司的奶油奶酪

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sæləd] ['dresɪŋ]
2 **tablespoons** **salad** **dressing**
2 汤匙 沙拉 敷料

2汤匙沙拉酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ [kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
½ **cup** **drained** **crushed** **pineapple**
½ 杯子 排水 碎 菠萝

半杯沥干水分的碎菠萝

½ [kʌp] ['kɔːsli] [tʃɒpt] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz]
½ **cup** **coarsely** **chopped** **maraschino** **cherries**
½ 杯子 粗略地 切碎 樱桃酒 樱桃

半杯粗切的马拉斯奇诺樱桃

½ [kʌp] ['kɔːsli] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ **cup** **coarsely** **chopped** **pecans**
½ 杯子 粗略地 切碎 山核桃

半杯粗切山核桃

½ [kʌp] [daɪst] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz]
½ **cup** **diced** **marshmallows**
½ 杯子 切丁 棉花糖

半杯切丁棉花糖

[wʌn] [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 **cup** **whipping** **cream**
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [daɪst] [raɪp] [bə'nɑːnəz]
2 **cups** **diced** **ripe** **bananas**
2 杯子 切丁 成熟 香蕉

杯切丁的熟香蕉

[mæʃ] [tʃiːz] [wɪð] [fɔːk] .
Mash **cheese** **with** **fork** **.**
捣碎 奶酪 和 叉 .

用叉子将奶酪捣碎。

[blend] [wɪð] [sɔːlt] , ['sæləd] ['dresɪŋ] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Blend **with** **salt** **,** **salad** **dressing** **,** **lemon** **juice** **and** **mix** **well** **.**
混合 和 盐 , 沙拉 敷料 , 柠檬 汁 和 混合 出色地 .

加入盐、沙拉酱、柠檬汁，搅拌均匀。

[fəʊld] [ɪn] ['paɪnæp(ə)l] , ['tʃeriz] , [nʌts] , [bə'nɑːnəz] [ænd; ənd] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] .
Fold **in** **pineapple** **,** **cherries** **,** **nuts** **,** **bananas** **and** **marshmallows** **.**
折叠 在 菠萝 , 樱桃 , 坚果 , 香蕉 和 棉花糖 .

拌入菠萝、樱桃、坚果、香蕉和棉花糖。

[wɪp] [kriːm] [tɪl] [θɪk] ([nɒt] [stɪf]) , [ænd; ənd] [fəʊld] ['ɪntuː] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] .
Whip **cream** **till** **thick** **(** **not** **stiff** **)** **,** **and** **fold** **into** **cheese** **mixture** **.**
鞭 奶油 直到 厚的 (不是 僵硬的) , 和 折叠 进入 奶酪 混合物 .

将鲜奶油打发至浓稠（但不要打发过硬），然后拌入奶酪混合物中。

[tɜːn] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪz] [ɒv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Turn **into** **freezing** **trays** **of** **refrigerator** **.**
转动 进入 冷冻 托盘 的 冰箱 .

倒入冰箱冷冻托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [wɪð] [kəʊld] [kən'trəʊl] [set] [æt; ət] [k'əʊldəst] ['setɪŋ] .
Freeze **until** **firm** **with** **cold** **control** **set** **at** **coldest** **setting** **.**
冻结 直到 公司 和 寒冷的 控制 放 在 最冷 环境 .

将冷冻机温度调至最低，冷冻至完全冻硬。

[jiːld] : [eit][tuː; tə] - [sˈɜːvɪŋz] .
Yield : 8 to 10 servings .
屈服 : 8 到 - 份量 .

份量：8至10人份。

['məʊldɪd] ['sælədz] :
MOLDED SALADS :
模制 沙拉 :

模制沙拉：

[bɪˈfɔː(r)] ['juːzɪŋ][ðə; ði][məʊld][ɔː(r)][məʊldz] [wen] ['meɪkɪŋ] ['dʒelətɪn]['sælədz] , [rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]
Before using the mold or molds when making gelatin salads , rinse them in cold
前 使用 这 模具 或者 模具 什么时候 制作 明胶 沙拉 , 冲洗 他们 在 寒冷的
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

制作果冻沙拉时，在使用模具前，请先用冷水冲洗模具。

[liːv] [ɪkˈses] ['mɔɪstʃə(r)][ɒn][ðə; ði][məʊldz] , [ɔː(r)] [brʌʃ] [məʊldz] ['laɪtli] [wɪð] ['sæləd][ɔɪl] .
Leave excess moisture on the molds , or brush molds lightly with salad oil .
离开 过量的 水分 在 这 模具 , 或者 刷子 模具 轻轻 和 沙拉 油 .

模具上保留一些水分，或者在模具上轻轻刷一层沙拉油。

[ɪf] [skweə(r)]['saɪdɪd][məʊldz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi][laɪnd] [wɪð] [strɪps][ɒv; əv] ['seləfeɪn] .
If square sided molds are used they can be lined with strips of cellophane .
如果 正方形 侧面 模具 是 用过的 他们 能 是 衬里 和 条状物 的 玻璃纸 .

如果使用方形模具，可以在模具内衬上玻璃纸条。

[ɪf] [ˌɪndɪˈvɪdʒuəl][məʊldz][ɑː(r); ə(r)][nɒt][əˈveɪləb(ə)l] , [smɔːl] ['mʌfɪn] [pænz] [wɪl] [sɜːv] [æz; əz][ə; eɪ]
If individual molds are not available , small muffin pans will serve as a
如果 个人 模具 是 不是 可用的 , 小的 松饼 平底锅 将要 服务 作为 一个
[kənˈviːniənt] ['sʌbstɪtjuːt] ,
convenient substitute ,
方便的 代替 ,

如果没有单个模具，小号的玛芬蛋糕模具也可以作为方便的替代品。

[ɔː(r)][pɔː(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][æn; ən][aɪs][kjuːb] [treɪ] [wɪð] [ðə; ði]['met(ə)l][grɪd][ɪn][pəˈzɪʃ(ə)n] .
or pour the mixture into an ice cube tray with the metal grid in position .
或者 倒 这 混合物 进入 一个 冰 立方体 托盘 和 这 金属 网格 在 位置 .

或者将混合物倒入装有金属网格的冰格中。

[pleɪs] [ðə; ði] [treɪ] [ɒn][ðə; ði] [fuːd] [kəmˈpɑːtmənt] [ʃelf] [ʌnˈtɪl]['sæləd][sets] .
Place the tray on the food compartment shelf until salad sets .
地方 这 托盘 在 这 食物 隔间 架子 直到 沙拉 套 .

将托盘放在食物隔板上，直到沙拉凝固。

[ə; eɪ][pleɪn]['dʒelətɪn] [beɪs] [ɔː(r)][ə; eɪ] ['fleɪvəd] [beɪs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['sæləd] .
A plain gelatin base or a flavored base may be used for the salad .
一个 清楚的 明胶 根据 或者 一个 调味 根据 可能 是 用过的 为了 这 沙拉 .

沙拉可以使用普通的明胶基底，也可以使用调味的明胶基底。

[jɔː(r); jə(r)] [tʃɔɪs] [dɪˈpendz] [əˈpɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪnˈgriːdiənts] [ðæt] [meɪk] [ʌp][ðə; ði]['sæləd] .
Your choice depends upon the other ingredients that make up the salad .
你的 选择 取决于 之上 这 其他 原料 那 制作 向上 这 沙拉 .

你的选择取决于沙拉中的其他配料。

['vedʒtəb(ə)l] ['sæləd]
VEGETABLE SALAD
蔬菜 沙拉

蔬菜沙拉

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)]
3 **tablespoons** **vinegar**
3 汤匙 醋

3汤匙醋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **grated** **onion**
2 汤匙 磨碎的 洋葱

2汤匙磨碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [daɪst] ['vedʒtəb(ə)lz]
2 **cups** **diced** **vegetables**
2 杯子 切丁 蔬菜

杯切丁蔬菜

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **;** **add** **boiling** **water** **and** **stir** **until** **dissolved** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 ; 添加 沸腾 水 和 搅拌 直到 溶解 .

将明胶用冷水软化；加入沸水搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] , ['vɪnɪgə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Add **lemon** **juice** **,** **vinegar** **,** **sugar** **,** **salt** **and** **onion** **.**
添加 柠檬 汁 , 醋 , 糖 , 盐 和 洋葱 .

加入柠檬汁、醋、糖、盐和洋葱。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈvedʒtəb(ə)lz] .

Add	**vegetables**	**.**
添加	蔬菜	.

加入蔬菜。

[rɪns] [məʊld][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .

Rinse	**mold**	**in**	**cold**	**water**	**.**
冲洗	模具	在	寒冷的	水	.

用冷水冲洗霉菌。

[fɪl] [məʊld] [wɪð] [ˈmɪkstʃə(r)] .

Fill	**mold**	**with**	**mixture**	**.**
充满	模具	和	混合物	.

将混合物倒入模具。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[ˈʌnˈməʊld][ɒn][ə; eɪ][bed][ɒv; əv]['sæləd] [griːnz] .

Unmold	**on**	**a**	**bed**	**of**	**salad**	**greens**	**.**
脱模	在	一个	床	的	沙拉	青菜	.

脱模后放在沙拉蔬菜上。

[jiːld] : [wʌn][eit] - [ɪntʃ] [rɪŋ] [məʊld] .

Yield	**:**	**one**	**8**	**-**	**inch**	**ring**	**mold**	**.**
屈服	:	一	8	-	英寸	戒指	模具	.

产量：一个 8 英寸环形模具。

['dʒelətɪn] [beɪs] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] ['sæləd]

GELATIN	**BASE**	**FOR**	**MEAT**	**OR**	**CHICKEN**	**SALAD**
明胶	根据	为了	肉	或者	鸡	沙拉

肉沙拉或鸡肉沙拉的明胶基底

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

1¾ [kʌps] ['buːjɒn; 'buːjõ][ɔː(r)] [suːp] [stɒk]

1¾	**cups**	**bouillon**	**or**	**soup**	**stock**
1¾	杯子	肉汤	或者	汤	库存

1¾ 杯肉汤块或高汤

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]

1	**tablespoon**	**grated**	**onion**
1	汤匙	磨碎的	洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

['sɒfn] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn] ¼ [kʌp][ɒv; əv][ðə; ði][kəʊld]['buːjɒn; 'buːjõ][ɔː(r)] [suːp] [stɒk] .

Soften	**the**	**gelatin**	**in**	**¼**	**cup**	**of**	**the**	**cold**	**bouillon**	**or**	**soup**	**stock**	**.**
软化	这	明胶	在	¼	杯子	的	这	寒冷的	肉汤	或者	汤	库存	.

将明胶用 1/4 杯冷肉汤或高汤软化。

[hiːt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [stɒk] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl]

Heat	**the**	**remaining**	**stock**	**to**	**boiling**	**;**	**add**	**softened**	**gelatin**	**and**	**stir**	**until**
热	这	其余的	库存	到	沸腾	;	添加	软化	明胶	和	搅拌	直到

[dɪ'zɒlvd] ;

dissolved	**;**
溶解	;

将剩余的肉汤加热至沸腾；加入软化的明胶，搅拌至溶解；

[ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd] ['ʌnjən] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [dɪ'zaɪəd] ['siːzniŋz] .

add	grated	onion	or	other	desired	seasonings	.
添加	磨碎的	洋葱	或者	其他	想要的	调味料	.

加入磨碎的洋葱或其他喜欢的调味料。

[meɪks] [wʌn][eit] - [ɪntʃ] [rɪŋ] [məʊld] .

Makes	one	8	-	inch	ring	mold	.
制作	一	8	-	英寸	戒指	模具	.

可制作一个 8 英寸的戒指模具。

[nəʊt] : [juːz] ['tʃɪkɪn] ['buːjɒn; 'buːjõ][fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪkɪn] ['sæləd][ænd; ənd] [biːf] ['buːjɒn; 'buːjõ][fɔː(r); fə(r)]

Note	:	Use	chicken	bouillon	for	chicken	salad	and	beef	bouillon	for
笔记	:	使用	鸡	肉汤	为了	鸡	沙拉	和	牛肉	肉汤	为了

[miːt] ['sælədz] . -

meat	salads	.	22
肉	沙拉	.	-

注：鸡肉沙拉用鸡汤块，肉类沙拉用牛肉汤块。22

[fɪʃ] ['sæləd]

FISH	SALAD
鱼	沙拉

鱼沙拉

[juːz] ['lemən] ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn][ænd; ənd] ['fɒləʊ] [də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɒn][ðə; ði] ['pækɪdʒ] .

Use	lemon	flavored	gelatin	and	follow	directions	given	on	the	package	.
使用	柠檬	调味	明胶	和	跟随	方向	给定	在	这	包裹	.

使用柠檬味明胶，并按照包装上的说明进行操作。

['sʌbstɪtjuːt] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][fɔː(r); fə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

Substitute	3	tablespoons	of	vinegar	for	part	of	the	water	.
代替	3	汤匙	的	醋	为了	部分	的	这	水	.

用3汤匙醋代替一部分水。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

国际收割机冰箱食谱(International Harvester Refrigerator Recipes)

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

Add	**1**	**tablespoon**	**grated**	**onion**	**and**	**½**	**teaspoon**	**salt**	**.**
添加	1	汤匙	磨碎的	洋葱	和	½	茶匙	盐	.

加入1汤匙磨碎的洋葱和½茶匙盐。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [fleɪkt] [fɪʃ] [ænd; ənd] [sʌtʃ] [ɪnˈgriːdiənts] [æz; əz] [tʃɒpt] [hɑːd] [kʊkt] [egz] , ['pɪklz] ,

Add	**flaked**	**fish**	**and**	**such**	**ingredients**	**as**	**chopped**	**hard**	**cooked**	**eggs**	**,**	**pickles**	**,**
添加	片状的	鱼	和	这样的	原料	作为	切碎	难的	煮熟	鸡蛋	,	泡菜	,

['seləri] , [griːn] ['pepəz] [ænd; ənd] ['ɒlɪvz] .

celery	**,**	**green**	**peppers**	**and**	**olives**	**.**
芹菜	,	绿色的	辣椒	和	橄榄	.

加入鱼片和切碎的煮鸡蛋、泡菜、芹菜、青椒和橄榄等配料。

['tʃɪkɪn] ['mʌʃrʊm] ['sæləd]

CHICKEN	**MUSHROOM**	**SALAD**
鸡	蘑菇	沙拉

鸡肉蘑菇沙拉

[wʌn][kæn; kən] [kənˈdenst] ['mʌʃrʊm] [suːp]

1	**can**	**condensed**	**mushroom**	**soup**
1	能	浓缩版	蘑菇	汤

1罐浓缩蘑菇汤

½ [kʌp] [ˌmeɪəˈneɪz]

½	**cup**	**mayonnaise**
½	杯子	蛋黄酱

半杯蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[wʌn][kʌp] ['seləri] , [kʌt] [faɪn]

1	**cup**	**celery**	**,**	**cut**	**fine**
1	杯子	芹菜	,	切	美好的

杯芹菜，切碎

[ˌtuːˈtuː][pɪmˈiəntəʊz] , [kʌt] [faɪn]

2	**pimientos**	**,**	**cut**	**fine**
2	辣椒	,	切	美好的

2个甜椒，切碎

1½ [kʌps] ['tʃɪkɪn] , ['ʃredɪd]

1½	**cups**	**chicken**	**,**	**shredded**
1½	杯子	鸡	,	碎

1.5 杯鸡丝

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌmeɪəˈneɪz] [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [suːp] .

Add	**mayonnaise**	**and**	**lemon**	**juice**	**to**	**soup**	**.**
添加	蛋黄酱	和	柠檬	汁	到	汤	.

在汤中加入蛋黄酱和柠檬汁。

[ˈsɒfn] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] , [dɪˈzɒlv] [ˈəʊvə(r)] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**dissolve**	**over**	**hot**	**water**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	,	溶解	超过	热的	水	.

将明胶在冷水中软化，再用热水溶解。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈdʒelətɪn] [tuː; tə] [suːp] [ˈmɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	**gelatin**	**to**	**soup**	**mixture**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	明胶	到	汤	混合物	和	混合	出色地	.

将明胶加入汤料中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈseləri] , [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] [ænd; ənd] [ˈtʃɪkɪn] .

Add	**celery**	**,**	**pimiento**	**and**	**chicken**	**.**
添加	芹菜	,	辣椒	和	鸡	.

加入芹菜、甜椒和鸡肉。

[tɜːn] [ˈɪntuː] [məʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .

Turn	**into**	**mold**	**and**	**chill**	**until**	**firm**	**.**
转动	进入	模具	和	寒意	直到	公司	.

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [sɪks] [tuː; tə] [eit] [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[ˌævəˈkɑːdəʊ] - [ˈtʃeri] [ˈsæləd]

AVOCADO	**-**	**CHERRY**	**SALAD**
牛油果	-	樱桃	沙拉

牛油果樱桃沙拉

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈrɑːzbəri] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]

1	**package**	**raspberry**	**flavored**	**gelatin**
1	包裹	覆盆子	调味	明胶

包覆盆子味明胶

[wʌn] [nəʊ] . 2½ [kæn; kən] [bɪŋ] [ˈtʃeriz] , [ˈpɪtɪd]

1	**No**	**.**	**2½**	**can**	**Bing**	**cherries**	**,**	**pitted**
1	不	.	2½	能	必应	樱桃	,	凹坑

1罐2号半的宾樱桃（去核）。

[ˌtuːˈtuː] [ˌævəˈkɑːdəʊz] , [daɪst]

2	**avocados**	**,**	**diced**
2	牛油果	,	切丁

2个牛油果，切丁

¼ [kʌp] [ˈlemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] [ˈgreɪpfruːt] , [hɑːvd] [ænd; ənd] [ˈhɒləʊd] [aʊt]

2	**grapefruit**	**,**	**halved**	**and**	**hollowed**	**out**
2	柚子	,	减半	和	空心的	出去

2个西柚，对半切开，挖空

[kʌt] [ˈgreɪpfruːt] [ɪn] [hɑːf] , [rɪˈmuːv] [pʌlp] [ænd; ənd] [juːz] [ɪn] [ˈʌðə(r)] [weɪz] .

Cut	**grapefruit**	**in**	**half**	**,**	**remove**	**pulp**	**and**	**use**	**in**	**other**	**ways**	**.**
切	柚子	在	一半	,	消除	纸浆	和	使用	在	其他	方式	.

将葡萄柚切成两半，去除果肉，然后用于其他用途。

[dreɪn] ['tʃeriz] .
Drain **cherries** **.**
流走 樱桃 .

沥干樱桃。

[kəm'baɪn] ['tʃeri] ['lɪkwɪd][ænd; ənd]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:]['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [meɪk] 1¾ [kʌps]
Combine **cherry** **liquid** **and** **lemon** **juice** **and** **add** **water** **to** **make** **1¾** **cups**
结合 樱桃 液体 和 柠檬 汁 和 添加 水 到 制作 1¾ 杯子
[ɒv; əv]['lɪkwɪd] :
of **liquid** **:**
的 液体 :

将樱桃汁和柠檬汁混合，加水至1¾杯液体：

[hi:t] ; [pɔ:(r)]['əʊvə(r)]['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜ:(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Heat **;** **pour** **over** **gelatin** **and** **stir** **until** **dissolved** **.**
热 ; 倒 超过 明胶 和 搅拌 直到 溶解 .

加热；倒入明胶，搅拌至溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑ:ʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ di: 'di:] ['tʃeriz] [ænd; ənd][ˌævə'kɑ:dəʊ] .
Add **cherries** **and** **avocado** **.**
添加 樱桃 和 牛油果 .

加入樱桃和牛油果。

[pɔ:(r)]['ɪntu:][hɑ:f] ['greɪpfru:t] [ʃelz] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:m] .
Pour **into** **half** **grapefruit** **shells** **and** **chill** **until** **firm** **.**
倒 进入 一半 柚子 贝壳 和 寒意 直到 公司 .

倒入半个西柚壳中，冷藏至凝固。

[kʌt] [i:tʃ] [hɑ:f][ɪn][hɑ:f] [ə'gen] [fɔ:(r); fə(r)] ['sɜ:vɪŋ] .
Cut **each** **half** **in** **half** **again** **for** **serving** **.**
切 每个 一半 在 一半 再次 为了 服务 .

将每一半再切成两半即可食用。

[ji:ld] : [eit] [s'ɜ:vɪŋz] .
Yield **:** **8** **servings** **.**
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

[ʃrɪmp] [tə'mɑ:təʊ][məʊld]
SHRIMP **TOMATO** **MOLD**
虾 番茄 模具

虾番茄霉菌

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld][tə'mɑ:təʊ][dʒu:s]
¼ **cup** **cold** **tomato** **juice**
¼ 杯子 寒冷的 番茄 汁

¼ 杯冷番茄汁

1¼ [kʌps] [hɒt][tə'mɑ:təʊ][dʒu:s]
1¼ **cups** **hot** **tomato** **juice**
1¼ 杯子 热的 番茄 汁

1¼ 杯热番茄汁

¼ [kʌp] [swiːt] ['pɪkl] [dʒuːs]
¼ cup sweet pickle juice
¼ 杯子 甜的 泡菜 汁

¼ 杯甜泡菜汁

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['hɔːsrædɪʃ]
1 teaspoon horseradish
1 茶匙 辣根

1茶匙辣根

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] ['faɪnli] [daɪst] ['seləri]
¾ cup finely diced celery
¾ 杯子 精细地 切丁 芹菜

¾ 杯切碎的芹菜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [daɪst] [griːn] ['pepə(r)]
3 tablespoons diced green pepper
3 汤匙 切丁 绿色的 胡椒

3汤匙切碎的青椒

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['frəʊz(ə)n] [griːn] [ʃrɪmp] , [kʊkt] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz]
1 package frozen green shrimp , cooked and cut in pieces
1 包裹 冷冻 绿色的 虾 , 煮熟 和 切 在 件

包冷冻青虾，已煮熟并切块

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [swiːt] ['pɪkl]
¼ cup chopped sweet pickle
¼ 杯子 切碎 甜的 泡菜

¼ 杯切碎的甜酸黄瓜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
2 tablespoons chopped onion
2 汤匙 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] [tə'mɑːtəʊ] [dʒuːs] .
Soften gelatin in cold tomato juice .
软化 明胶 在 寒冷的 番茄 汁 .

将明胶在冷番茄汁中软化。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] [dʒuːs] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['dʒelətɪn] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Add hot juice and stir until gelatin is dissolved .
添加 热的 汁 和 搅拌 直到 明胶 是 溶解 .

加入热果汁，搅拌至明胶溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pɪkl] [dʒuːs] , [sɔːlt] , ['hɔːsrædɪʃ] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .
Add pickle juice , salt , horseradish and lemon juice .
添加 泡菜 汁 , 盐 , 辣根 和 柠檬 汁 .

加入泡菜汁、盐、辣根和柠檬汁。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [stɑːrts] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Chill until mixture starts to thicken .
寒意 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷藏至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['seləri] , [griːn] ['pepə(r)] , [ʃrɪmp] , ['pɪkl] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .

Add	**celery**	**,**	**green**	**pepper**	**,**	**shrimp**	**,**	**pickle**	**and**	**onion**	**.**
添加	芹菜	,	绿色的	胡椒	,	虾	,	泡菜	和	洋葱	.

加入芹菜、青椒、虾仁、酸黄瓜和洋葱。

[tɜːn] ['ɪntuː][məʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːm] .

Turn	**into**	**mold**	**and**	**chill**	**until**	**firm**	**.**
转动	进入	模具	和	寒意	直到	公司	.

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] . -

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**	**23**
屈服	:	6	到	8	份量	.	-

份量：6至8人份。23

['lʌntʃən] [eg] ['sæləd]

LUNCHEON	**EGG**	**SALAD**
午餐	蛋	沙拉

午餐鸡蛋沙拉

- [hɑːd] [kʊkt] [egz]

12	**hard**	**cooked**	**eggs**
-	难的	煮熟	鸡蛋

12个煮熟的鸡蛋

[ˌtuː'tuː]['envələʊps; 'ɑːnvələʊps] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

2	**envelopes**	**unflavored**	**gelatin**
2	信封	无味	明胶

包无味明胶

½ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

1	**cup**	**boiling**	**water**
1	杯子	沸腾	水

杯沸水

[wʌn][kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]

1	**cup**	**mayonnaise**
1	杯子	蛋黄酱

杯蛋黄酱

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	**teaspoons**	**salt**
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]

3	**tablespoons**	**chopped**	**green**	**pepper**
3	汤匙	切碎	绿色的	胡椒

3汤匙切碎的青椒

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]

2	**tablespoons**	**chopped**	**pimiento**
2	汤匙	切碎	辣椒

2汤匙切碎的甜椒

[ˌtuːˈtuː] [drɒps] [tə'bæskəʊ]

2	**drops**	**tabasco**
2	滴	塔巴斯科辣椒酱

2滴塔巴斯科辣椒酱

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [dɪ'zɒlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**dissolve**	**in**	**boiling**	**water**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	,	溶解	在	沸腾	水	.

将明胶在冷水中软化，然后在沸水中溶解。

[pʊt] [hɑːd] [kʊkt] [egz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)] ['raɪsə(r)] .

Put	**hard**	**cooked**	**eggs**	**through**	**a**	**sieve**	**or**	**ricer**	**.**
放	难的	煮熟	鸡蛋	通过	一个	筛	或者	碾米机	.

将煮熟的鸡蛋过筛或用压蛋器压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒelətɪn] , [ˌmeɪə'neɪz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['lemən] [dʒuːs] , [griːn] ['pepə(r)] , [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]

Add	**gelatin**	**,**	**mayonnaise**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**green**	**pepper**	**,**	**pimiento**
添加	明胶	,	蛋黄酱	,	盐	,	胡椒	,	柠檬	汁	,	绿色的	胡椒	,	辣椒

[ænd; ənd] [tə'bæskəʊ] .

and	**tabasco**	**.**
和	塔巴斯科辣椒酱	.

加入明胶、蛋黄酱、盐、胡椒粉、柠檬汁、青椒、甜椒和塔巴斯科辣椒酱。

[pɔː(r)] ['sæləd] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [məʊld] .

Pour	**salad**	**mixture**	**into**	**mold**	**.**
倒	沙拉	混合物	进入	模具	.

把沙拉混合物倒入模具。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [mɒk] ['rʌʃ(ə)n] ['dresɪŋ] .

Chill	**until**	**firm**	**and**	**serve**	**with**	**Mock**	**Russian**	**Dressing**	**.**
寒意	直到	公司	和	服务	和	嘲笑	俄语	敷料	.

冷藏至凝固后，佐以仿俄式沙拉酱食用。

[jiːld] : - [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**10**	**servings**	**.**
屈服	:	-	份量	.

份量：10人份。

[mɒk] ['rʌʃ(ə)n] ['dresɪŋ] :

MOCK	**RUSSIAN**	**DRESSING**	**:**
嘲笑	俄语	敷料	:

仿俄式沙拉酱：

[mɪks] ['θʌrəli] ¾ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz] , 1½ [kʌp] ['tʃɪli] [sɔːs] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

Mix	**thoroughly**	**¾**	**cup**	**mayonnaise**	**,**	**1½**	**cup**	**chili**	**sauce**	**and**	**½**	**teaspoon**	**Worcestershire**	**sauce**	**.**
混合	彻底	¾	杯子	蛋黄酱	,	1½	杯子	辣椒	酱	和	½	茶匙	伍斯特郡	酱	.

将 ¾ 杯蛋黄酱、1½ 杯辣椒酱和 ½ 茶匙伍斯特沙司充分混合。

['sæmən] [muːs]

SALMON	**MOUSSE**
三文鱼	摩丝

三文鱼慕斯

[ˌtuːˈtuː]['envələʊps; 'ɑːnvələʊps] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

2	envelopes	unflavored	gelatin
2	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuːˈtuː][kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

2	cups	boiling	water
2	杯子	沸腾	水

杯沸水

¼ [kʌp]['vɪnɪgə(r)]

¼	cup	vinegar
¼	杯子	醋

¼ 杯醋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]

1	teaspoon	Worcestershire	sauce
1	茶匙	伍斯特郡	酱

1茶匙伍斯特沙司

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

2	teaspoons	finely	chopped	onion
2	茶匙	精细地	切碎	洋葱

2茶匙切碎的洋葱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼ [kʌp]['kætsəp; 'kætsʌp]

¼	cup	catsup
¼	杯子	番茄酱

¼ 杯番茄酱

¼ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]

¼	cup	heavy	cream	,	whipped
¼	杯子	重的	奶油	,	鞭打

¼ 杯浓奶油，打发

¾ [kʌp]['sæləd] ['dresɪŋ]

¾	cup	salad	dressing
¾	杯子	沙拉	敷料

¾ 杯沙拉酱

½ [kʌp] [daɪst] ['seləri]

½	cup	diced	celery
½	杯子	切丁	芹菜

半杯切丁芹菜

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [fleɪkt] ['sæmən]

2	cups	flaked	salmon
2	杯子	片状的	三文鱼

杯碎鲑鱼

½ [kʌp] [slaɪst] [stʌft] ['ɒlɪvz]

½	cup	sliced	stuffed	olives
½	杯子	切片	填充	橄榄

半杯切片酿橄榄

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [dɪ'zɒlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**dissolve**	**in**	**boiling**	**water**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	,	溶解	在	沸腾	水	.

将明胶在冷水中软化，然后在沸水中溶解。

[ˌeɪ di: 'di:]['vɪnɪgə(r)] , ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s] , ['ʌnjən] , [sɔ:lt] , ['kætsəp; 'kætsʌp][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**vinegar**	**,**	**Worcestershire**	**sauce**	**,**	**onion**	**,**	**salt**	**,**	**catsup**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	醋	,	伍斯特郡	酱	,	洋葱	,	盐	,	番茄酱	和	混合	出色地	.

加入醋、伍斯特沙司、洋葱、盐、番茄酱，搅拌均匀。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .

Chill	**until**	**slightly**	**thickened**	**.**
寒意	直到	轻微地	增稠	.

冷藏至略微浓稠。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kri:m] , ['sæləd] ['dresɪŋ] , ['selərɪ] , ['sæmən][ænd; ənd] ['ɒlɪvz] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**,**	**salad**	**dressing**	**,**	**celery**	**,**	**salmon**	**and**	**olives**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	,	沙拉	敷料	,	芹菜	,	三文鱼	和	橄榄	.

拌入鲜奶油、沙拉酱、芹菜、鲑鱼和橄榄。

[pɔ:(r)]['ɪntu:] [fɪʃ] [ɔ:(r)] [rɪŋ] [məʊld] .

Pour	**into**	**fish**	**or**	**ring**	**mold**	**.**
倒	进入	鱼	或者	戒指	模具	.

倒入鱼形模具或环形模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:m] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

['ʌn'məʊld] .

Unmold	**.**
脱模	.

脱模。

[ə'træktɪv] ['gɑ:niʃ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [ɒv; əv] [slaɪst] ['ɒlɪvz] , [tə'mɑ:təʊz][ɔ:(r)][hɑ:d] - [kʊkt] [egz] .

Attractive	**garnishes**	**may**	**be**	**made**	**of**	**sliced**	**olives**	**,**	**tomatoes**	**or**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**.**
吸引人的	装饰物	可能	是	制成	的	切片	橄榄	,	西红柿	或者	难的	-	煮熟	鸡蛋	.

可以用切片橄榄、西红柿或煮熟的鸡蛋作为漂亮的装饰。

[ji:ld] : [sɪks][tu:; tə][eit] [s'ɜ:vɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[ˌkɒnvə'seɪʃ(ə)n] ['sæləd]

CONVERSATION	**SALAD**
对话	沙拉

谈话沙拉

[wʌn][nəʊ] . 2½ [kæn; kən] [bɪŋ] ['tʃeriz] , ['pɪtɪd]

1	**No**	**.**	**2½**	**can**	**Bing**	**cherries**	**,**	**pitted**
1	不	.	2½	能	必应	樱桃	,	凹坑

1罐2号半的宾樱桃（去核）。

½ [kʌp] ['lemən][dʒu:s]

½	**cup**	**lemon**	**juice**
½	杯子	柠檬	汁

半杯柠檬汁

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['tʃeri] - ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]

1	**package**	**cherry**	**-**	**flavored**	**gelatin**
1	包裹	樱桃	-	调味	明胶

包樱桃味明胶

¾ [kʌp] ['brəʊkən] ['piːkən] [miːts]
¾ cup broken pecan meats
¾ 杯子 破碎的 胡桃 肉类

¾ 杯碎山核桃仁

[wʌn] [θriː] - [aʊns] ['bɒt(ə)l] [stʌft] ['ɒlɪvz] , [slaɪst]
One 3 - ounce bottle stuffed olives , sliced
一 3 - 盎司 瓶子 填充 橄榄 , 切片

一瓶3盎司的橄榄，切片

[dreɪn] ['tʃeriz] , [kəm'baɪn] ['tʃeri] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə]
Drain cherries , combine cherry syrup and lemon juice and add water to
流走 樱桃 , 结合 樱桃 糖浆 和 柠檬 汁 和 添加 水 到
[meɪk] 1¾ [kʌps] ['lɪkwɪd] .
make 1¾ cups liquid .
制作 1¾ 杯子 液体 .

将樱桃沥干，将樱桃糖浆和柠檬汁混合，加水至 1¾ 杯液体。

[hiːt] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['dʒelətɪn] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Heat , pour over gelatin and stir until dissolved .
热 , 倒 超过 明胶 和 搅拌 直到 溶解 .

加热后倒入明胶，搅拌至完全溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːʃəli] [set] .
Chill until partially set .
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃeriz] , [nʌts] [ænd; ənd] ['ɒlɪvz] .
Add cherries , nuts and olives .
添加 樱桃 , 坚果 和 橄榄 .

加入樱桃、坚果和橄榄。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [məʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Pour into mold and chill until firm .
倒 进入 模具 和 寒意 直到 公司 .

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [eit] [s'ɜːvɪŋz] . -
Yield : 8 servings . 24
屈服 : 8 份量 . -

份量：8人份。24

[tuː] - [təʊnd] [pə'fekʃ(ə)n] ['sæləd]
TWO - TONED PERFECTION SALAD
二 - 色调 完美 沙拉

双色完美沙拉

[wʌn] ['pækɪdʒ] [laɪm] ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
1 package lime flavored gelatin
1 包裹 酸橙 调味 明胶

包青柠味明胶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
2 cups hot water
2 杯子 热的 水

杯热水

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['kæbɪdʒ]
¾ cup finely shredded cabbage
¾ 杯子 精细地 碎 卷心菜

¾ 杯切碎的卷心菜

[wʌn] [kʌp] [daɪst] ['seləri]
1 cup diced celery
1 杯子 切丁 芹菜

杯切丁芹菜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [daɪst] [griːn] ['pepə(r)] [ɔː(r)] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ]
2 tablespoons diced green pepper or pimiento
2 汤匙 切丁 绿色的 胡椒 或者 辣椒

2汤匙切碎的青椒或甜椒

[tɒp] ['leɪə(r)]
Top Layer
顶部 层

顶层

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 envelope unflavored gelatin
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] [mɪlk]
¼ cup cold milk
¼ 杯子 寒冷的 牛奶

¼ 杯冷牛奶

½ [kʌp] [hɒt] [mɪlk]
½ cup hot milk
½ 杯子 热的 牛奶

半杯热牛奶

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

1¼ [kʌps] [kriːm] [staɪl] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ([wʌn] ['kɑːtn])
1¼ cups cream style cottage cheese (1 carton)
1¼ 杯子 奶油 风格 小屋 奶酪 (1 纸盒)

1¼ 杯奶油状乡村奶酪（1 盒）

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 teaspoons minced onion
2 茶匙 剁碎 洋葱

2茶匙切碎的洋葱

[dɪˈzɒlv] [laɪm] ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
Dissolve lime flavored gelatin in hot water .
溶解 酸橙 调味 明胶 在 热的 水 .

将青柠味明胶溶于热水中。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .

Add	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**lemon**	**juice**	**.**
添加	糖	,	盐	和	柠檬	汁	.

加入糖、盐和柠檬汁。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][stɑːrts][tuː; tə] ['θɪkən] .

Chill	**until**	**mixture**	**starts**	**to**	**thicken**	**.**
寒意	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷藏至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kæbɪdʒ] , ['seləri] , [griːn] ['pepə(r)][ɔː(r)][ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] .

Add	**cabbage**	**,**	**celery**	**,**	**green**	**pepper**	**or**	**pimiento**	**.**
添加	卷心菜	,	芹菜	,	绿色的	胡椒	或者	辣椒	.

加入卷心菜、芹菜、青椒或甜椒。

[tɜːn] ['ɪntuː][ləʊf][pæn] .

Turn	**into**	**loaf**	**pan**	**.**
转动	进入	面包	平底锅	.

倒入面包模具。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .

Chill	**until**	**set**	**.**
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[fɔː(r); fə(r)][tɒp]['leɪə(r)] , ['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld][mɪlk] .

For	**top**	**layer**	**,**	**soften**	**gelatin**	**in**	**cold**	**milk**	**.**
为了	顶部	层	,	软化	明胶	在	寒冷的	牛奶	.

最上层：将明胶用冷牛奶软化。

[dɪ'zɒlv] [ɪn][hɒt][mɪlk] .

Dissolve	**in**	**hot**	**milk**	**.**
溶解	在	热的	牛奶	.

溶于热牛奶中。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] .

Add	**salt**	**,**	**onion**	**and**	**cottage**	**cheese**	**.**
添加	盐	,	洋葱	和	小屋	奶酪	.

加入盐、洋葱和农家奶酪。

[spred] ['əʊvə(r)][laɪm]['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːm] .

Spread	**over**	**lime**	**gelatin**	**mixture**	**and**	**chill**	**until**	**firm**	**.**
传播	超过	酸橙	明胶	混合物	和	寒意	直到	公司	.

涂抹在青柠果冻混合物上，冷藏至凝固。

['ʌn'məʊld][ɒn] ['letɪs] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

Unmold	**on**	**lettuce**	**and**	**serve**	**with**	**salad**	**dressing**	**.**
脱模	在	莴苣	和	服务	和	沙拉	敷料	.

脱模后放在生菜上，淋上沙拉酱即可食用。

[jiːld] : [eit] [s'ɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

['æp(ə)l]['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] ['sæləd]

APPLE	**GINGER**	**ALE**	**SALAD**
苹果	姜	麦芽酒	沙拉

苹果姜汁汽水沙拉

1½ ['envələʊps; 'ɑːnvələʊps] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1½	**envelopes**	**unflavored**	**gelatin**
1½	信封	无味	明胶

1.5 包无味明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

½ [kʌp] [hɒt] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
½ cup hot pineapple juice
½ 杯子 热的 菠萝 汁

半杯热菠萝汁

½ [kʌp] ['leмən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['dʒɪndʒə(r)] [eɪl]
1 cup ginger ale
1 杯子 姜 麦芽酒

杯姜汁汽水

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
½ cup chopped celery
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [red] [skɪnd] ['æplz]
1 cup chopped red skinned apples
1 杯子 切碎 红色的 去皮 苹果

杯切碎的红皮苹果

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [deɪts]
⅓ cup chopped dates
⅓ 杯子 切碎 日期

1/3 杯切碎的枣

½ [kʌp] ['brəʊkən] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ cup broken pecans
½ 杯子 破碎的 山核桃

半杯碎山核桃

[fjuː] [drɒps] [griːn] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌlərɪŋ]
Few drops green vegetable coloring
很少 滴 绿色的 蔬菜 染色

几滴绿色蔬菜色素

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɒlv] [ɪn] [hɒt] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs] .
Dissolve in hot pineapple juice .
溶解 在 热的 菠萝 汁 .

溶于热菠萝汁中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈlemən] [dʒuːs] , [ˈʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ˈdʒɪndʒə(r)] [eɪl] [ænd; ənd] [ˈkʌlərɪŋ] .

Add	**lemon**	**juice**	**,**	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**ginger**	**ale**	**and**	**coloring**	**.**
添加	柠檬	汁	,	糖	,	盐	,	姜	麦芽酒	和	染色	.

加入柠檬汁、糖、盐、姜汁汽水和色素。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [kənˈdʒiːl] .

Chill	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**congeal**	**.**
寒意	直到	混合物	开始	到	凝	.

冷却至混合物开始凝固。

[fəʊld] [ɪn] [ˈseləri] , [ˈæp(ə)l] , [deɪts] [ænd; ənd] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] .

Fold	**in**	**celery**	**,**	**apple**	**,**	**dates**	**and**	**pecans**	**.**
折叠	在	芹菜	,	苹果	,	日期	和	山核桃	.

拌入芹菜、苹果、枣和山核桃。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [məʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .

Pour	**into**	**mold**	**and**	**chill**	**until**	**firm**	**.**
倒	进入	模具	和	寒意	直到	公司	.

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

[ruː] - [ˈberi] [ˈsæləd]

RHU	**-**	**BERRY**	**SALAD**
肾组织	-	浆果	沙拉

大黄莓沙拉

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈfrəʊz(ə)n] [ˈruːbɑːb]

1	**package**	**frozen**	**rhubarb**
1	包裹	冷冻	大黄

包冷冻大黄

[ˌtuːˈtuː] [ˈenvələʊps; ˈɑːnvələʊps] [ˌʌnˈfleɪvərd] [ˈdʒelətɪn]

2	**envelopes**	**unflavored**	**gelatin**
2	信封	无味	明胶

包无味明胶

½ [kʌp] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈfrəʊz(ə)n] [ˈstrɔːb(ə)riz]

1	**package**	**frozen**	**strawberries**
1	包裹	冷冻	草莓

包冷冻草莓

[wʌn] [kʌp] [ˈdʒɪndʒə(r)] [eɪl]

1	**cup**	**ginger**	**ale**
1	杯子	姜	麦芽酒

杯姜汁汽水

[red] [ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈkʌlərɪŋ]

Red	**vegetable**	**coloring**
红色的	蔬菜	染色

红色蔬菜色素

[kʊk] [ˈfrəʊz(ə)n] [ˈruːbɑːb] [əˈbaʊt] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈtendə(r)] .

Cook	**frozen**	**rhubarb**	**about**	**5**	**minutes**	**or**	**until**	**tender**	**.**
厨师	冷冻	大黄	关于	5	分钟	或者	直到	投标	.

将冷冻大黄煮约 5 分钟或直至变软。

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][hɒt] ['ru:bɑ:b] [ænd; ənd][stɜ:(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**;**	**add**	**to**	**hot**	**rhubarb**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	;	添加	到	热的	大黄	和	搅拌	直到	溶解	.

将明胶用冷水软化；加入热的大黄中搅拌至溶解。

[ku:l] ['slaɪtli] .

Cool	**slightly**	**.**
凉爽的	轻微地	.

稍微冷却一下。

[ˌeɪ di: 'di:]['frəʊz(ə)n] ['strɔ:b(ə)riz] [ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] [tu:; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .

Add	**frozen**	**strawberries**	**and**	**ginger**	**ale**	**to**	**the**	**mixture**	**.**
添加	冷冻	草莓	和	姜	麦芽酒	到	这	混合物	.

在混合物中加入冷冻草莓和姜汁汽水。

[ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] [red] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌlərɪŋ] [tu:; tə] [gɪv] [dɪ'zaɪəd] [braɪt] [red] ['kʌlə(r)] .

Add	**enough**	**red**	**vegetable**	**coloring**	**to**	**give**	**desired**	**bright**	**red**	**color**	**.**
添加	足够的	红色的	蔬菜	染色	到	给	想要的	明亮的	红色的	颜色	.

加入足够的红色食用色素，直至达到所需的鲜红色。

[tɜ:n] ['ɪntu:][məʊld] .

Turn	**into**	**mold**	**.**
转动	进入	模具	.

变成霉菌。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[ji:ld] : [eit] [s'ɜ:vɪŋz] . -

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**	**25**
屈服	:	8	份量	.	-

份量：8人份。25

[laɪm] - ['paɪnæp(ə)l] [məʊld]

LIME	**-**	**PINEAPPLE**	**MOLD**
酸橙	-	菠萝	模具

青柠菠萝模具

[ˌtu:'tu:] ['pækɪdʒɪz] [laɪm] ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]

2	**packages**	**lime**	**flavored**	**gelatin**
2	包裹	酸橙	调味	明胶

包青柠味明胶

[θri:] [kʌps] [hɒt] ['wɔ:tə(r)]

3	**cups**	**hot**	**water**
3	杯子	热的	水

3杯热水

[wʌn][nəʊ] . [ˌtu:'tu:][kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ([dreɪnd])

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**crushed**	**pineapple**	**(**	**drained**	**)**
1	不	.	2	能	碎	菠萝	(	排水	)

罐2号碎菠萝（沥干水分）

[wʌn][paɪnt]['saʊə(r)] [kri:m]

1	**pint**	**sour**	**cream**
1	品脱	酸的	奶油

1品脱酸奶油

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɒt]['wɔ:tə(r)] ([sʌm; səm]['paɪnæp(ə)l][dʒu:s][kæn; kən][bi:; bi] ['sʌbstɪtju:tɪd] [fɔ:(r); fə(r)]
Dissolve **gelatin** **in** **hot** **water** **(** **some** **pineapple** **juice** **can** **be** **substituted** **for**
溶解 明胶 在 热的 水 (一些 菠萝 汁 能 是 替代 为了
['wɔ:tə(r)]) .
water **)** **.**
水) .

将明胶溶于热水中（可以用一些菠萝汁代替水）。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl]['dʒelətɪn] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [kən'dʒi:l] .
Chill **in** **refrigerator** **until** **gelatin** **begins** **to** **congeal** **.**
寒意 在 冰箱 直到 明胶 开始 到 凝 .

放入冰箱冷藏至明胶开始凝固。

[ˌeɪ di: 'di:]['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd]['saʊə(r)] [kri:m] .
Add **pineapple** **and** **sour** **cream** **.**
添加 菠萝 和 酸的 奶油 .

加入菠萝和酸奶油。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill **until** **set** **.**
寒意 直到 放 .

冷藏至凝固。

[ji:ld] : - [s'ɜ:vɪŋz] .
Yield **:** **12** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

['rɒkfɔ:] [tʃi:z] ['sæləd]
ROQUEFORT **CHEESE** **SALAD**
洛克福奶酪 奶酪 沙拉

洛克福奶酪沙拉

[tu:] [θri:] - [aʊns] ['pækɪdʒɪz] [kri:m] [tʃi:z]
Two **3** **-** **ounce** **packages** **cream** **cheese**
二 3 - 盎司 包裹 奶油 奶酪

两包3盎司的奶油奶酪

[wʌn] [aʊns] ['rɒkfɔ:] [ɔ:(r)] [blu:] [tʃi:z]
1 **ounce** **Roquefort** **or** **blue** **cheese**
1 盎司 罗克福尔 或者 蓝色的 奶酪

1盎司洛克福奶酪或蓝纹奶酪

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [kəʊld]['wɔ:tə(r)]
3 **tablespoons** **cold** **water**
3 汤匙 寒冷的 水

3汤匙冷水

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['lemən] [dʒu:s]
2 **teaspoons** **lemon** **juice**
2 茶匙 柠檬 汁

2茶匙柠檬汁

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [kʌp] [pɪ'stæʃiəʊ; pɪ'stɑ:ʃiəʊ] [nʌts] , [tʃɒpt]
¼ cup pistachio nuts , chopped
¼ 杯子 开心果 坚果 , 切碎

¼ 杯切碎的开心果

[fju:] [drɒps] [gri:n] [fu:d] ['kʌlərɪŋ]
Few drops green food coloring
很少 滴 绿色的 食物 染色

几滴绿色食用色素

½ [kʌp] ['hevi] [kri:m] , [wɪpt]
½ cup heavy cream , whipped
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

[blend] [tə'geðə(r)] [kri:m] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['rɒkfɔ:] [tʃi:z] .
Blend together cream cheese and Roquefort cheese .
混合 一起 奶油 奶酪 和 罗克福尔 奶酪 .

将奶油奶酪和洛克福奶酪混合在一起。

[ˌeɪ di: 'di:] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add milk gradually and mix well .
添加 牛奶 逐步地 和 混合 出色地 .

分次加入牛奶，搅拌均匀。

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɒlv] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔ:tə(r)] .
Dissolve over hot water .
溶解 超过 热的 水 .

用热水溶解。

[ˌeɪ di: 'di:] ['dʒelətɪn] [tu:; tə] [tʃi:z] ['mɪkstʃə(r)] , [ðen] ['lemən] [dʒu:s] , [sɔ:lt] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add gelatin to cheese mixture , then lemon juice , salt and nuts .
添加 明胶 到 奶酪 混合物 , 然后 柠檬 汁 , 盐 和 坚果 .

在奶酪混合物中加入明胶，然后加入柠檬汁、盐和坚果。

[tɪnt] [ə; eɪ] [peɪl] [gri:n] [wɪð] [fu:d] ['kʌlərɪŋ] .
Tint a pale green with food coloring .
着色 一个 苍白 绿色的 和 食物 染色 .

用食用色素调成浅绿色。

[fəʊld] [ɪn] [wɪpt] [kri:m] ; [pɔ:(r)] ['ɪntu:] [məʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜ:m] .
Fold in whipped cream ; pour into mold and chill until firm .
折叠 在 鞭打 奶油 ; 倒 进入 模具 和 寒意 直到 公司 .

拌入打发的鲜奶油；倒入模具，冷藏至凝固。

[ji:ld] : - [s'ɜ:vɪŋz] .
Yield : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[frentʃ] ['dresɪŋ]
FRENCH DRESSING
法语 敷料

法式沙拉酱

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [ɔː(r)] [wʌn] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] , [slaɪst]

1	**small**	**onion**	**or**	**1**	**clove**	**of**	**garlic**	**,**	**sliced**
1	小的	洋葱	或者	1	丁香	的	蒜	,	切片

1个小洋葱或1瓣大蒜，切片

¼ [kʌp] ['vɪnɪgə(r)] [ɔː(r)] ['lemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**vinegar**	**or**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	醋	或者	柠檬	汁

¼ 杯醋或柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]

1	**tablespoon**	**sugar**
1	汤匙	糖

1汤匙糖

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	**teaspoon**	**salt**
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]

¼	**teaspoon**	**paprika**
¼	茶匙	辣椒

¼茶匙辣椒粉

¾ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]

¾	**cup**	**salad**	**oil**
¾	杯子	沙拉	油

¾ 杯沙拉油

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ɔː(r)] ['gɑːlɪk] [tuː; tə] ['vɪnɪgə(r)] , [let] [stænd] - ['mɪnɪts] ; [streɪn] .

Add	**onion**	**or**	**garlic**	**to**	**vinegar**	**,**	**let**	**stand**	**20**	**minutes**	**;**	**strain**	**.**
添加	洋葱	或者	蒜	到	醋	,	让	站立	-	分钟	;	拉紧	.

将洋葱或大蒜加入醋中，静置 20 分钟；过滤。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑː(r)] [ɔː(r)] [bəʊl] .

Combine	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**paprika**	**in**	**a**	**jar**	**or**	**bowl**	**.**
结合	糖	,	盐	,	胡椒	和	辣椒	在	一个	罐	或者	碗	.

将糖、盐、胡椒粉和辣椒粉混合在一个罐子或碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ɔɪl] .

Add	**vinegar**	**and**	**oil**	**.**
添加	醋	和	油	.

加入醋和油。

['kʌvə(r)] ['taɪtli] [ænd; ənd] [ʃeɪk] ['vɪgərəsli] [ɔː(r)] [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [ɔː(r)] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)]

Cover	**tightly**	**and**	**shake**	**vigorously**	**or**	**beat**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**or**	**electric**	**mixer**
覆盖	紧紧	和	摇	大力	或者	打	和	旋转	蛋	击打者	或者	电的	混合器

.

:

.

盖紧盖子，用力摇晃，或者用旋转式打蛋器或电动搅拌器搅拌。

[stɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

Store	**in**	**the**	**refrigerator**	**.**
店铺	在	这	冰箱	.

请放入冰箱冷藏。

[ʃeɪk] [ɔː(r)] [biːt] ['dresɪŋ] [iːtʃ] [taɪm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Shake or beat dressing each time before serving .
摇 或者 打 敷料 每个 时间 前 服务 .

每次上菜前都要摇匀或搅打沙拉酱。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] ['dresɪŋ] .
Makes 1 cup dressing .
制作 1 杯子 敷料 .

可制成1杯沙拉酱。

[fruːt] [frentʃ] ['dresɪŋ]
FRUIT FRENCH DRESSING
水果 法语 敷料

水果法式沙拉酱

¼ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
¼ cup orange juice
¼ 杯子 橙子 汁

¼ 杯橙汁

¼ [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
¼ cup pineapple juice
¼ 杯子 菠萝 汁

¼ 杯菠萝汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¼ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]
¼ cup salad oil
¼ 杯子 沙拉 油

¼ 杯沙拉油

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
2 teaspoons sugar
2 茶匙 糖

2茶匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[kəm'baɪn] [dʒuːs] , [ɔɪl] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑː(r)] [ɔː(r)] [bəʊl] .
Combine juices , oil , sugar and salt in a jar or bowl .
结合 果汁 , 油 , 糖 和 盐 在 一个 罐 或者 碗 .

将果汁、油、糖和盐混合在一个罐子或碗中。

[ʃeɪk] [ɔː(r)] [biːt] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Shake or beat vigorously until well blended .
摇 或者 打 大力 直到 出色地 混合 .

摇晃或用力搅拌至完全混合。

[stɔː(r)] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Store in refrigerator .
店铺 在 冰箱 .

请放入冰箱冷藏。

[ʃeɪk] [ɔː(r)] [biːt] ['dresɪŋ] [iːtʃ] [taɪm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Shake or beat dressing each time before serving .
摇 或者 打 敷料 每个 时间 前 服务 .

每次上菜前都要摇匀或搅打沙拉酱。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] ['dresɪŋ] . -
Makes **1** **cup** **dressing** **.** **26**
制作 1 杯子 敷料 . -

可制成1杯沙拉酱。26

['seləri] [si:d] ['dresɪŋ]
CELERY **SEED** **DRESSING**
芹菜 种子 敷料

芹菜籽调味料

1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1¼ **cups** **sugar**
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstəd]
2 **teaspoons** **dry** **mustard**
2 茶匙 干燥 芥末

2茶匙干芥末

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
2 **teaspoons** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʌnjən] [dʒu:s]
1 **tablespoon** **onion** **juice**
1 汤匙 洋葱 汁

1汤匙洋葱汁

⅔ [kʌp] ['vɪnɪgə(r)]
⅔ **cup** **vinegar**
⅔ 杯子 醋

⅔ 杯醋

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sæləd] [ɔɪl]
2 **cups** **salad** **oil**
2 杯子 沙拉 油

杯沙拉油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['seləri] [si:d]
2 **tablespoons** **celery** **seed**
2 汤匙 芹菜 种子

2汤匙芹菜籽

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['mʌstəd] , [sɔ:lt] , ['ʌnjən] [dʒu:s] [ænd; ənd] ½ [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] .
Combine **sugar** **,** **mustard** **,** **salt** **,** **onion** **juice** **and** **½** **the** **vinegar** **.**
结合 糖 , 芥末 , 盐 , 洋葱 汁 和 ½ 这 醋 .

将糖、芥末、盐、洋葱汁和一半的醋混合在一起。

[bi:t] [wel] .
Beat **well** **.**
打 出色地 .

打得好。

[ðen] ['grædʒuəli] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [ɔɪl] [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['vɪnɪgə(r)] ,
Then **gradually** **add** **the** **oil** **alternately** **with** **the** **remaining** **vinegar** **,**
然后 逐步地 添加 这 油 交替 和 这 其余的 醋 ,

然后逐渐将油和剩余的醋交替加入，

[ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['steɪb(ə)l] [ɪ'mʌlʃn] [hæz; həz] [bi:n] [fɔ:md] .
and **beat** **until** **a** **stable** **emulsion** **has** **been** **formed** **.**
和 打 直到 一个 稳定的 乳液 有 到过 形成 .

搅拌至形成稳定的乳液。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['seləri] [siːd] .
Add **the** **celery** **seed** **.**
添加 这 芹菜 种子 .

加入芹菜籽。

[meɪks] [ə'baʊt][θriː][kʌps] .
Makes **about** **3** **cups** **.**
制作 关于 3 杯子 .

大约可制成3杯。

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz]
Refrigerator **Cookies**
冰箱 曲奇饼

冰箱饼干

[krɪsp] , ['krʌntʃi] ,
Crisp **,** **crunchy** **,**
脆 , 酥脆 ,

酥脆的，

[dɪ'laɪtfəli] [freʃ] ['kʊkiz] [æt; ət][ə; eɪ]['moʊmənts]['nəʊtɪs][ɑː(r); ə(r)][æt; ət][jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgətɪps] [wen]
delightfully **fresh** **cookies** **at** **a** **moment's** **notice** **are** **at** **your** **fingertips** **when**
令人愉悦 新鲜的 曲奇饼 在 一个 瞬间 注意 是 在 你的 指尖 什么时候
[jɔː(r); jə(r)] [ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑːvɪstə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][həʊldz][æn; ən]['evə(r)] - ['redi] [sə'plaɪ] [ɒv; əv]
your **International** **Harvester** **Refrigerator** **holds** **an** **ever** **-** **ready** **supply** **of**
你的 国际的 收割机 冰箱 持有 一个 曾经 - 准备好 供应 的
[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊki] [dəʊ] .
refrigerator **cookie** **dough** **.**
冰箱 曲奇饼 面团 .

当您的 International Harvester 冰箱里始终备有现成的冰箱饼干面团时，您就能随时享用到美味新鲜的饼干。

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊki] [dəʊ] [kiːps] [wel] [ɪn][jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [wiːks] .
Refrigerator **cookie** **dough** **keeps** **well** **in** **your** **refrigerator** **for** **several** **weeks** **.**
冰箱 曲奇饼 面团 保持 出色地 在 你的 冰箱 为了 一些 周 .

冰箱里的饼干面团可以保存好几周。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] ['kʊkiz] , ['mɪəli] [kʌt] [ɒf] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [dəʊ] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz]
When **ready** **to** **bake** **cookies** **,** **merely** **cut** **off** **thin** **slices** **of** **dough** **and** **bake** **as**
什么时候 准备好 到 烤 曲奇饼 , 仅仅 切 离开 薄的 切片 的 面团 和 烤 作为
[daɪ'rɛktɪd] .
directed **.**
指导 .

准备烤饼干时，只需切下薄薄的面团片，然后按照说明烘烤即可。

[ˌɑːr 'iː] - [ræp] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [rɪ'meɪnɪŋ] [dəʊ] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Re **-** **wrap** **and** **return** **remaining** **dough** **to** **your** **refrigerator** **.**
关于 - 裹 和 返回 其余的 面团 到 你的 冰箱 .

将剩余的面团重新包装好，放回冰箱。

“ [sɪks] [ɪn] [wʌn] ” [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz]
“ **6** **IN** **1** **”** **REFRIGERATOR** **COOKIES**
“ 6 在 1 ” 冰箱 曲奇饼

"六合一"冰箱饼干

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)]
1 **cup** **butter**
1 杯子 黄油

杯黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **brown** **sugar**
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

½ [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgə(r)]
½ cup white sugar
½ 杯子 白色的 糖

半杯白糖

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
2 cups all - purpose flour
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [skweə(r)] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
½ square unsweetened chocolate , melted
½ 正方形 无糖 巧克力 , 融化

半块无糖巧克力，融化

¼ [kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt]
¼ cup shredded coconut
¼ 杯子 碎 椰子

¼ 杯椰丝

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
¼ cup chopped raisins
¼ 杯子 切碎 葡萄干

¼ 杯切碎的葡萄干

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
¼ cup chopped pecans
¼ 杯子 切碎 山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[kriːm] ['bʌtə(r)] .
Cream butter .
奶油 黄油 .

搅打黄油。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] .

Gradually	**add**	**sugar**	**.**
逐步地	添加	糖	.

逐渐加入糖。

[kən'tɪnjuː] ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Continue	**creaming**	**until**	**mixture**	**is**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
继续	奶油	直到	混合物	是	光	和	蓬松的	.

继续搅打至混合物变得轻盈蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Add	**egg**	**and**	**vanilla**	**.**
添加	蛋	和	香草	.

加入鸡蛋和香草精。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , ['səʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['mɪkstʃə(r)] .

Sift	**together**	**flour**	**,**	**soda**	**and**	**salt**	**and**	**gradually**	**add**	**to**	**mixture**	**.**
筛	一起	面粉	,	苏打	和	盐	和	逐步地	添加	到	混合物	.

将面粉、小苏打和盐一起过筛，然后逐渐加入混合物中。

[biːt] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Beat	**well**	**after**	**each**	**addition**	**.**
打	出色地	后	每个	添加	.

每次加入后都要充分搅拌。

[dɪ'vaɪd] [dəʊ] ['ɪntuː] [sɪks] ['iːkwəl] ['pɔːʃənz] .

Divide	**dough**	**into**	**6**	**equal**	**portions**	**.**
划分	面团	进入	6	平等的	部分	.

将面团分成6等份。

[tuː; tə] [wʌn] ['pɔːʃ(ə)n] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɒklət] ; ['kəʊkənʌt] [tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] ; ['reɪzɪnz] [tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] ;

To	**one**	**portion**	**add**	**chocolate**	**;**	**coconut**	**to**	**another**	**;**	**raisins**	**to**	**another**	**;**
到	一	部分	添加	巧克力	;	椰子	到	其他	;	葡萄干	到	其他	;

[pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] [tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] ;

pecans	**to**	**another**	**;**
山核桃	到	其他	;

在一份中加入巧克力；在另一份中加入椰丝；在另一份中加入葡萄干；在另一份中加入山核桃；

['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] [ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði] [lɑːst] ['pɔːʃ(ə)n] [pleɪn] .

cinnamon	**and**	**nutmeg**	**to**	**another**	**and**	**leave**	**the**	**last**	**portion**	**plain**	**.**
肉桂	和	肉豆蔻	到	其他	和	离开	这	最后的	部分	清楚的	.

一部分加入肉桂和肉豆蔻，另一部分保持原味。

[ʃeɪp] [iːtʃ] ['pɔːʃ(ə)n] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rəʊl] 1¾ ['ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] .

Shape	**each**	**portion**	**into**	**a**	**roll**	**1¾**	**inches**	**in**	**diameter**	**.**
形状	每个	部分	进入	一个	卷	1¾	英寸	在	直径	.

将每一份揉成直径 1¾ 英寸的卷状。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**.**
裹	在	打蜡	纸	.

用蜡纸包裹。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

Chill	**in**	**refrigerator**	**.**
寒意	在	冰箱	.

放入冰箱冷藏。

[kʌt] ['ɪntuː] ⅛ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .

Cut	**into**	**⅛**	**inch**	**slices**	**.**
切	进入	⅛	英寸	切片	.

切成⅛英寸厚的片。

[beɪk] [ɒn] ['kʊki] [ʃiːt] [ɪn] 375° ['ʌv(ə)n] - - - ['mɪnɪts] .

Bake	**on**	**cookie**	**sheet**	**in**	**375°**	**oven**	**10**	**-**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	曲奇饼	床单	在	375°	烤箱	-	-	-	分钟	.

在烤盘上放入预热至 375° 的烤箱烘烤 10-12 分钟。

[jiːld] : [faɪv]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] . -

Yield	**:**	**5**	**dozen**	**cookies**	**.**	**27**
屈服	:	5	打	曲奇饼	.	-

产量：5打饼干。27

['əʊtmiːl] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz]

OATMEAL	**REFRIGERATOR**	**COOKIES**
麦片	冰箱	曲奇饼

燕麦冰箱饼干

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

杯面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊə(r)]

2	**teaspoons**	**baking**	**power**
2	茶匙	烘烤	力量

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] [kʌps] [rəʊld] [əʊts]

3	**cups**	**rolled**	**oats**
3	杯子	滚动	燕麦

杯燕麦片

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**brown**	**sugar**
1	杯子	棕色的	糖

杯红糖

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]

1	**cup**	**butter**	**,**	**melted**
1	杯子	黄油	,	融化

杯融化的黄油

¼ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

¼	**cup**	**boiling**	**water**
¼	杯子	沸腾	水

¼ 杯沸水

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðə(r)] .

Sift	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**together**	**.**
筛	面粉	,	烘烤	粉末	和	盐	一起	.

将面粉、泡打粉和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [rəʊld] [əʊts] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

Add	**rolled**	**oats**	**and**	**brown**	**sugar**	**.**
添加	滚动	燕麦	和	棕色的	糖	.

加入燕麦片和红糖。

[mɪks] .

Mix	**.**
混合	.

混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**butter**	**and**	**boiling**	**water**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	黄油	和	沸腾	水	和	混合	出色地	.

加入黄油和沸水，搅拌均匀。

[fɔːm] [ˈɪntuː][rəʊlz] , [ræp] [ɪn] [wækst] [ˈpeɪpə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [ˈsevrəl] [ˈaʊəz] .

Form	**into**	**rolls**	**,**	**wrap**	**in**	**waxed**	**paper**	**and**	**chill**	**in**	**refrigerator**	**several**	**hours**	**.**
形式	进入	卷	,	裹	在	打蜡	纸	和	寒意	在	冰箱	一些	小时	.

将面团卷成卷，用蜡纸包裹，放入冰箱冷藏几个小时。

[slaɪs][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°F .)

Slice	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
片	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

切片后放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤。

[əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] .

about	**10**	**minutes**	**.**
关于	-	分钟	.

大约10分钟。

[jiːld] : [eit][ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkiz] .

Yield	**:**	**8**	**dozen**	**cookies**	**.**
屈服	:	8	打	曲奇饼	.

产量：8打饼干。

[vəˈnɪlə] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [ˈkʊkiz]

VANILLA	**REFRIGERATOR**	**COOKIES**
香草	冰箱	曲奇饼

香草冰箱饼干

½ [kʌp] [ˈʃɔːtnɪŋ]

½	**cup**	**shortening**
½	杯子	缩短

半杯起酥油

[wʌn][kʌp][ˈʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , [ˈbiːt(ə)n]

1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

1½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɔːl] - [ˈpɜːpəs] [ˈflaʊə(r)]

1½	**cups**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1½	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

1.5 杯过筛通用面粉

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]

½	**teaspoon**	**soda**
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Cream shortening .
奶油 缩短 .

奶油起酥油。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] .
Gradually add sugar .
逐步地 添加 糖 .

逐渐加入糖。

[kən'tɪnjuː] ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Continue creaming until mixture is light and fluffy .
继续 奶油 直到 混合物 是 光 和 蓬松的 .

继续搅打至混合物变得轻盈蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add egg and vanilla .
添加 蛋 和 香草 .

加入鸡蛋和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['səʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['mɪkstʃə(r)] .
Sift flour , soda and salt together and gradually add to mixture .
筛 面粉 , 苏打 和 盐 一起 和 逐步地 添加 到 混合物 .

将面粉、小苏打和盐一起过筛，然后逐渐加入混合物中。

[biːt] ['mɪkstʃə(r)] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Beat mixture after each addition .
打 混合物 后 每个 添加 .

每次加入后都要搅拌均匀。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rəʊl] [ə'baʊt] 1¾ ['ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] .
Shape into a roll about 1¾ inches in diameter .
形状 进入 一个 卷 关于 1¾ 英寸 在 直径 .

将其揉成直径约 1¾ 英寸的卷状。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Wrap in waxed paper .
裹 在 打蜡 纸 .

用蜡纸包裹。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Chill in refrigerator .
寒意 在 冰箱 .

放入冰箱冷藏。

[kʌt] ['ɪntuː] ⅛ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Cut into ⅛ inch slices .
切 进入 ⅛ 英寸 切片 .

切成⅛英寸厚的片。

[beɪk] [ɒn] ['kʊki] [ʃiːt] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [hɒt]['ʌv(ə)n] (375°F .) [fɔː(r); fə(r)]['sɛvən][tuː; tə] -

Bake	on	cookie	sheet	in	a	moderately	hot	oven	(	375°F	.	)	for	7	to	10
烤	在	曲奇饼	床单	在	一个	中等程度	热的	烤箱	(	375°F	.	)	为了	7	到	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

在烤盘上，放入预热至 375°F 的烤箱中烘烤 7 至 10 分钟。

[jiːld] : [sɪks]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

Yield	:	6	dozen	cookies	.
屈服	:	6	打	曲奇饼	.

产量：6打饼干。

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][rəʊlz]

Refrigerator	Rolls
冰箱	卷

冰箱卷

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][pə'tɪkjələ(r)] [əd'vɑːntɪdʒ] [tuː; tə][hæv; həv][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] [dəʊ] [fɔː(r); fə(r)] [freʃ] [rəʊlz] [wen]

It	is	a	particular	advantage	to	have	refrigerated	dough	for	fresh	rolls	when
它	是	一个	特别的	优势	到	有	冷藏	面团	为了	新鲜的	卷	什么时候

[ˌentə'teɪnɪŋ] [ɔː(r)] [ɪf] [ðə; ði]['fæməli][ɪz] [smɔːl] [ænd; ənd] ['kænɒt] [juːz][ə; eɪ] [fʊl] ['resəpi][æt; ət][wʌn][taɪm] .

entertaining	or	if	the	family	is	small	and	cannot	use	a	full	recipe	at	one	time	.
娱乐	或者	如果	这	家庭	是	小的	和	不能	使用	一个	满的	食谱	在	一	时间	.

如果招待客人或者家庭成员较少，一次无法用完一整份食谱，那么冷藏面团可以方便地制作新鲜面包卷，这是一个特别好的优势。

['ɔːlməʊst]['eni] [jiːst] [rəʊl] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] [ˌsætɪs'fæktərəli] .

Almost	any	yeast	roll	may	be	refrigerated	three	or	four	days	satisfactorily	.
几乎	任何	酵母	卷	可能	是	冷藏	三	或者	四	天	令人满意地	.

几乎任何酵母面包卷都可以在冰箱里保存三四天而没有变质。

[haʊ'evə(r)] , [ðə; ði]['resəpi] [ʃʊd; ʃəd] [kən'teɪn] ['plenti] [ɒv; əv] [jiːst] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

However	,	the	recipe	should	contain	plenty	of	yeast	and	sugar	.
然而	,	这	食谱	应该	包含	很多	的	酵母	和	糖	.

但是，配方中应该包含大量的酵母和糖。

[wen] ['redi] [tuː; tə][juːz] ,

When	ready	to	use	,
什么时候	准备好	到	使用	,

准备使用时，

[ðə; ði] [dəʊ] [kæn; kən][biː; bi] [fɔːmd] ['ɪntuː][rəʊlz][ɒv; əv]['eni] [dɪ'zaɪəd] [ʃeɪp] [ɔː(r)]['ɪntuː] ['kɒfi] [keɪk] .

the	dough	can	be	formed	into	rolls	of	any	desired	shape	or	into	coffee	cake	.
这	面团	能	是	形成	进入	卷	的	任何	想要的	形状	或者	进入	咖啡	蛋糕	.

面团可以做成任何想要的形状的卷，也可以做成咖啡蛋糕。

[rɪ'frɪdʒəreɪtɪŋ] [ðə; ði] [dəʊ] [æt; ət][frɒm; frəm] 40°F . [tuː; tə] 50°F . [rɪ'tɑːrdz] [jiːst] [æk'tɪvəti] .

Refrigerating	the	dough	at	from	40°F	.	to	50°F	.	retards	yeast	activity	.
冷藏	这	面团	在	从	40°F	.	到	50°F	.	智障	酵母	活动	.

将面团冷藏在 40°F 至 50°F 的温度下可以抑制酵母的活性。

[ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [dəʊ] [mʌst; məst][biː; bi] [griːzd] [ænd; ənd] ['kʌvəd] ['taɪtli] [tuː; tə]

The	surface	of	the	dough	must	be	greased	and	covered	tightly	to
这	表面	的	这	面团	必须	是	涂油	和	涵盖	紧紧	到

[prɪ'vent] ['draɪɪŋ] [ɔː(r)][ðə; ði][fɔː'meɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ][hɑːd] [krʌst] . -

prevent	drying	or	the	formation	of	a	hard	crust	.	28
防止	烘干	或者	这	形成	的	一个	难的	地壳	.	-

面团表面必须涂油并严密覆盖，以防止干燥或形成硬皮。28

[rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [rəʊlz]
REFRIGERATOR **ROLLS**
冰箱 卷

冰箱纸卷

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[sɪks] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊgə(r)]
6 **tablespoons** **sugar**
6 汤匙 糖

6汤匙糖

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [sɔːlt]
1 **tablespoon** **salt**
1 汤匙 盐

1汤匙盐

[faɪv] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃɔːtnɪŋ]
5 **tablespoons** **shortening**
5 汤匙 缩短

5汤匙起酥油

½ [kʌp] [wɔːm] [ˈwɔːtə(r)]
½ **cup** **warm** **water**
½ 杯子 温暖的 水

半杯温水

[ˌtuːˈtuː] [keɪks] [jiːst]
2 **cakes** **yeast**
2 蛋糕 酵母

2块酵母

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

4½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)]
4½ **cups** **sifted** **flour**
4½ 杯子 筛过的 面粉

4½ 杯过筛面粉

[skɔːld] [mɪlk] .
Scald **milk** **.**
烫伤 牛奶 .

用开水烫牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ˈʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [stɜː(r)] .
Add **sugar** **,** **salt** **,** **shortening** **and** **stir** **.**
添加 糖 , 盐 , 缩短 和 搅拌 .

加入糖、盐、起酥油，搅拌均匀。

[kuːl] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˌluːkˈwɔːm] .
Cool **this** **mixture** **until** **lukewarm** **.**
凉爽的 这 混合物 直到 温 .

将混合物冷却至温热。

[ˈsɒfn] [jiːst] [keɪks] [ɪn] [wɔːm] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɒlvd] .
Soften **yeast** **cakes** **in** **warm** **water** **and** **let** **stand** **until** **dissolved** **.**
软化 酵母 蛋糕 在 温暖的 水 和 让 站立 直到 溶解 .

将酵母块放入温水中软化，静置至完全溶解。

[stɜː(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ˌluːk'wɔːm] [mɪlk] ['mɪkstʃə(r)] .

Stir	**and**	**add**	**lukewarm**	**milk**	**mixture**	**.**
搅拌	和	添加	温	牛奶	混合物	.

搅拌后加入温牛奶混合物。

[ˌeɪ diː 'diː]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][kʌps]['flaʊə(r)] , [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**beaten**	**egg**	**and**	**2**	**cups**	**flour**	**,**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
添加	被打败	蛋	和	2	杯子	面粉	,	打	直到	光滑的	.

加入打散的鸡蛋和2杯面粉，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**remaining**	**flour**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	其余的	面粉	和	混合	出色地	.

加入剩余的面粉，搅拌均匀。

[pleɪs] [dəʊ] [ɪn][ə; eɪ] ['laɪtli] [griːzd] [bəʊl] [ænd; ənd] [brʌʃ] [tɒp] [wɪð] ['meltɪd] ['ʃɔːtnɪŋ] .

Place	**dough**	**in**	**a**	**lightly**	**greased**	**bowl**	**and**	**brush**	**top**	**with**	**melted**	**shortening**	**.**
地方	面团	在	一个	轻轻	涂油	碗	和	刷子	顶部	和	融化	缩短	.

将面团放入抹了少许油的碗中，并在面团表面刷上融化的起酥油。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][stɔː(r)][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [æt; ət] [liːst] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

Cover	**and**	**store**	**in**	**refrigerator**	**,**	**at**	**least**	**2**	**hours**	**.**
覆盖	和	店铺	在	冰箱	,	在	至少	2	小时	.

盖好后放入冰箱冷藏至少 2 小时。

[wen] ['redi] [tuː; tə][juːz] , [pʌntʃ] [dəʊ] [daʊn] [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [æz; əz] [mʌtʃ] [dəʊ] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd]

When	**ready**	**to**	**use**	**,**	**punch**	**dough**	**down**	**and**	**cut**	**off**	**as**	**much**	**dough**	**as**	**desired**
什么时候	准备好	到	使用	,	冲床	面团	向下	和	切	离开	作为	很多	面团	作为	想要的

.

:

.

准备使用时，将面团排气，然后切下所需量的面团。

[fɔːm] [rəʊlz][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz] .

Form	**rolls**	**and**	**place**	**in**	**greased**	**muffin**	**pans**	**.**
形式	卷	和	地方	在	涂油	松饼	平底锅	.

将面团卷成卷，放入抹了油的松饼模具中。

[brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd][let] [raɪz][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .

Brush	**with**	**melted**	**butter**	**,**	**cover**	**and**	**let**	**rise**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**until**	**doubled**	**in**	**bulk**	**.**
刷子	和	融化	黄油	,	覆盖	和	让	上升	在	一个	温暖的	地方	直到	双倍	在	大部分	.

刷上融化的黄油，盖上盖子，放在温暖的地方发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**	**about**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	关于	-	分钟	.

在高温烤箱（425°F）中烘烤约15分钟。

[meɪks] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n][rəʊlz] .

Makes	**about**	**2**	**dozen**	**rolls**	**.**
制作	关于	2	打	卷	.

大约可以做24个面包卷。

[faʊn'deɪʃ(ə)n] [swiːt] [dəʊ]

FOUNDATION	**SWEET**	**DOUGH**
基础	甜的	面团

基础甜面团

[ˌtuː'tuː] [keɪks] [jiːst]

2	**cakes**	**yeast**
2	蛋糕	酵母

2块酵母

¼ [kʌp] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)]
¼ cup lukewarm water
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

½ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˈbiːt(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd] ([ɪf] [dɪˈzaɪəd])
1 teaspoon grated lemon rind (if desired)
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 (如果 想要的)

1茶匙磨碎的柠檬皮（可选）

[faɪv] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)] ([əˈbaʊt])
5 cups sifted flour (about)
5 杯子 筛过的 面粉 (关于)

5 杯过筛面粉（约）

[ˈsɒfn] [jiːst] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)] .
Soften yeast in lukewarm water .
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[skɔːld] [mɪlk] .
Scald milk .
烫伤 牛奶 .

用开水烫牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbʌtə(r)] , [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːm] .
Add butter , sugar and salt and cool to lukewarm .
添加 黄油 , 糖 和 盐 和 凉爽的 到 温 .

加入黄油、糖和盐，冷却至温热。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add 2 cups flour and beat well .
添加 2 杯子 面粉 和 打 出色地 .

加入2杯面粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [jiːst] , [egz] [ænd; ənd] [ˈlemən] [raɪnd] .
Add yeast , eggs and lemon rind .
添加 酵母 , 鸡蛋 和 柠檬 果皮 .

加入酵母、鸡蛋和柠檬皮。

[blend] ['θʌrəli] .
Blend **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
Add **remaining** **flour** **to** **make** **a** **soft** **dough** **.**
添加 其余的 面粉 到 制作 一个 柔软的 面团 .

加入剩余的面粉，揉成柔软的面团。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [niːd] [ʌn'tɪl] ['sætɪni] .
Turn **out** **on** **lightly** **floured** **board** **and** **knead** **until** **satiny** **.**
转动 出去 在 轻轻 撒了面粉 木板 和 揉 直到 丝滑 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉至光滑。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [griːzd] [bəʊl] ,
Place **in** **a** **greased** **bowl** **,**
地方 在 一个 涂油 碗 ,

放入抹了油的碗中，

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [let] [raɪz] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] (80° [tuː; tə] 85°F .) [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .
cover **and** **let** **rise** **in** **warm** **place** **(** **80°** **to** **85°F** **.** **)** **until** **doubled** **in** **bulk** **.**
覆盖 和 让 上升 在 温暖的 地方 (80° 到 85°F .) 直到 双倍 在 大部分 .

盖上盖子，放在温暖的地方（80°至85°F）发酵，直到体积增大一倍。

[pʌntʃ] [daʊn] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː] [smuːð] [bɔːl] .
Punch **down** **and** **form** **into** **smooth** **ball** **.**
冲床 向下 和 形式 进入 光滑的 球 .

向下挤压并揉成光滑的球状。

[griːs] ['sɜːfɪs] ['laɪtli] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Grease **surface** **lightly** **,** **cover** **and** **put** **into** **refrigerator** **.**
润滑脂 表面 轻轻 , 覆盖 和 放 进入 冰箱 .

在表面轻轻涂抹一层油，盖好后放入冰箱冷藏。

[tuː; tə][juːz] , [rɪ'muːv] [dəʊ] [frɒm; frəm][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ænd; ənd] [pʌntʃ] [daʊn] .
To **use** **,** **remove** **dough** **from** **refrigerator** **and** **punch** **down** **.**
到 使用 , 消除 面团 从 冰箱 和 冲床 向下 .

使用方法：将面团从冰箱取出，按压排气。

[məʊld][æt; ət][wʌns]['ɪntuː][rəʊlz] , [tiː] [rɪŋz] [ɔː(r)] ['kɒfi] [keɪks] , [ɔː(r)] [ɪf] [prɪ'fɜːd] ,
Mold **at** **once** **into** **rolls** **,** **tea** **rings** **or** **coffee** **cakes** **,** **or** **if** **preferred** **,**
模具 在 一次 进入 卷 , 茶 戒指 或者 咖啡 蛋糕 , 或者 如果 首选 ,

立即将其塑成卷状、茶圈状或咖啡蛋糕状，或者，如果喜欢的话，

[let] [dəʊ] [stænd][ɪn] [wɔːm] [ruːm] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] , [pʌntʃ] [daʊn] [ænd; ənd][məʊld] .
let **dough** **stand** **in** **warm** **room** **for** **an** **hour** **,** **punch** **down** **and** **mold** **.**
让 面团 站立 在 温暖的 房间 为了 一个 小时 , 冲床 向下 和 模具 .

将面团放在温暖的房间里醒发一个小时，然后排气并塑形。

[pleɪs] [ɪn] [griːzd] [pænz][ænd; ənd] [let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .
Place **in** **greased** **pans** **and** **let** **rise** **until** **doubled** **in** **bulk** **.**
地方 在 涂油 平底锅 和 让 上升 直到 双倍 在 大部分 .

放入抹了油的烤盘中，发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)][rəʊlz] ,
Bake **in** **moderate** **oven** **(** **375°F** **.** **)** **20** **to** **25** **minutes** **for** **rolls** **,**
烤 在 缓和 烤箱 (375°F .) - 到 - 分钟 为了 卷 ,

用中等温度的烤箱（375°F）烘烤20至25分钟（面包卷）。

- [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] ['kɒfi] [keɪks] .
25 **to** **30** **minutes** **for** **coffee** **cakes** **.**
- 到 - 分钟 为了 咖啡 蛋糕 .

咖啡蛋糕需要25到30分钟。

[jiːld] : [ə'baʊt] 3½ ['dʌz(ə)n][rəʊlz][ɔː(r)] [tuː] - - [ɪntʃ] [tiː] [rɪŋz] . -

Yield	:	about	3½	dozen	rolls	or	two	12	-	inch	tea	rings	.	29
屈服	:	关于	3½	打	卷	或者	二	-	-	英寸	茶	戒指	.	-

产量：约3.5打卷饼或两个12英寸的茶圈。29

['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz]

Casserole	Dishes
沙锅	菜肴

砂锅菜

['kʌləf(ə)l] , ['teɪsti] , [ɔːl] - [ɪn] - [wʌn] ['dɪʃɪz] — ['kæsəˌrəʊlz] — [ɑː(r); ə(r)][aɪ'diːəl][æz; əz][ðə; ði][meɪn] [dɪʃ]

Colorful	,	tasty	,	all	-	in	-	one	dishes	—	casseroles	—	are	ideal	as	the	main	dish
丰富多彩的	,	可口	,	全部	-	在	-	一	菜肴	—	砂锅菜	—	是	理想的	作为	这	主要的	盘子

[fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [ɔː(r)]['sʌpə(r)] .

for	luncheon	or	supper	.
为了	午餐	或者	晚餐	.

色彩鲜艳、味道鲜美、一锅烩的菜肴——砂锅菜——是午餐或晚餐主菜的理想选择。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n][tuː; tə]['klevə(r)] [dis'gaiz] [ɒv; əv][left] - ['əʊvə(r)] [fuːdz] .

They	are	the	solution	to	clever	disguising	of	left	-	over	foods	.
他们	是	这	解决方案	到	聪明的	伪装	的	左边	-	超过	食物	.

它们是巧妙伪装剩菜剩饭的妙招。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]['ɑːnsə(r)][tuː; tə][taɪm] - ['seɪvɪŋ] , [bɪ'fɔː(r)] - [hænd] [miːl] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

They	are	the	answer	to	time	-	saving	,	before	-	hand	meal	preparation	.
他们	是	这	回答	到	时间	-	保存	,	前	-	手	一顿饭	准备	.

它们是节省时间、提前准备餐食的理想选择。

[ðə; ði] ['kæsərəʊl] [dɪʃ] [kæn; kən][biː; bi] [prɪ'peəd] ['sevrəl] ['aʊəz] [ɪn] [əd'vɑːns] , [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ,

The	casserole	dish	can	be	prepared	several	hours	in	advance	,	refrigerated	,
这	沙锅	盘子	能	是	准备	一些	小时	在	进步	,	冷藏	,

这道砂锅菜可以提前几个小时做好，放入冰箱冷藏。

[ænd; ənd]['leɪtə(r)] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][səʊ][æz; əz][tuː; tə][biː; bi]['paɪpɪŋ][hɒt][baɪ] [miːl] [taɪm] .

and	later	placed	in	the	oven	so	as	to	be	piping	hot	by	meal	time	.
和	之后	放置	在	这	烤箱	所以	作为	到	是	管道	热的	经过	一顿饭	时间	.

之后放入烤箱，以便用餐时热气腾腾。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , ['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ʌp][ɒv; əv] ['veəriəs] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [ɒv; əv][ə; eɪ]

As	a	rule	,	casserole	dishes	are	made	up	of	various	combinations	of	a
作为	一个	规则	,	沙锅	菜肴	是	制成	向上	的	各种各样的	组合	的	一个

['prəʊtiːn] [fuːd] ,

protein	food	,
蛋白质	食物	,

一般来说，砂锅菜是由各种蛋白质食物组合而成的。

[ə; eɪ] [stɑːtʃ] , [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [sɔːs] .

a	starch	,	a	vegetable	,	and	a	sauce	.
一个	淀粉	,	一个	蔬菜	,	和	一个	酱	.

淀粉类食物、蔬菜和酱汁。

[ðə; ði] [sɔːs] [ɪz]['aɪðə(r)] [waɪt] [sɔːs] , [pleɪn][ɔː(r)]['veərid] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [kriːm] [suːp] .

The	sauce	is	either	white	sauce	,	plain	or	varied	,	or	a	cream	soup	.
这	酱	是	任何一个	白色的	酱	,	清楚的	或者	多种多样	,	或者	一个	奶油	汤	.

酱汁可以是白酱（原味或多种口味），也可以是奶油汤。

[ðə; ði] [stɑːtʃ] [meɪ] [biː; bi]['nuːd(ə)lz] , [spə'geti] , [ˌmækə'rəʊni] , ['krækəz] , [pə'teɪtəʊz][ɔː(r)][pə'teɪtəʊ]

The	starch	may	be	noodles	,	spaghetti	,	macaroni	,	crackers	,	potatoes	or	potato
这	淀粉	可能	是	面条	,	意大利细面条	,	通心粉	,	饼干	,	土豆	或者	土豆

[tʃɪps] , [bred] [krʌmz] [ɔː(r)][ə; eɪ]['sɪəriəl] .

chips	,	bread	crumbs	or	a	cereal	.
芯片	,	面包	面包屑	或者	一个	谷物	.

淀粉类食物可以是面条、意大利面、通心粉、饼干、土豆或薯片、面包屑或谷物。

[ðə; ði]['prəʊti:n] [fu:d] [meɪ] [bi:; bi] [mi:t] , [fɪʃ] , ['pəʊltri] [ɔ:(r)] [tʃi:z] .

The	protein	food	may	be	meat	,	fish	,	poultry	or	cheese	.
这	蛋白质	食物	可能	是	肉	,	鱼	,	家禽	或者	奶酪	.

蛋白质食物可以是肉类、鱼类、家禽或奶酪。

['ɒf(ə)n][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd]['prəʊti:n] [fu:dz] [ɑ:(r); ə(r)]['leftˌoʊvərz] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] ['kleɪvəli]

Often	the	vegetables	and	protein	foods	are	leftovers	which	are	cleverly
经常	这	蔬菜	和	蛋白质	食物	是	剩菜	哪个	是	巧妙地

[kəm'baɪnd] [tu:; tə] [ə'pɪə(r)] [drest] - [ʌp][ɪn][ə; eɪ] [nju:] [ə'taɪə(r)] .

combined	to	appear	dressed	-	up	in	a	new	attire	.
合并	到	出现	穿着	-	向上	在	一个	新的	服装	.

通常，蔬菜和蛋白质食物都是剩菜剩饭，经过巧妙搭配，就能焕然一新。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][mə'dʒɒrəti][ɒv; əv] ['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz] ,

For	the	majority	of	casserole	dishes	,
为了	这	多数	的	沙锅	菜肴	,

对于大多数砂锅菜来说，

[ə; eɪ] ['mi:diəm] [waɪt] [sɔ:s] [ɪz][ðə; ði] [raɪt] [kən'sɪstənsi] — [ðə; ði] [prə'pɔ:ʃ(ə)nz] ['bi:ɪŋ] [ˌtu:'tu:]

a	medium	white	sauce	is	the	right	consistency	—	the	proportions	being	2
一个	中等的	白色的	酱	是	这	正确的	一致性	—	这	比例	存在	2

['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)][tu:; tə][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)] ,

tablespoons	butter	to	2	tablespoons	flour	,
汤匙	黄油	到	2	汤匙	面粉	,

中等浓稠度的白酱最为合适——比例为2汤匙黄油配2汤匙面粉。

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , [fju:] [greɪnz] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [mɪlk] .

½	teaspoon	salt	,	few	grains	pepper	,	and	1	cup	milk	.
½	茶匙	盐	,	很少	谷物	胡椒	,	和	1	杯子	牛奶	.

½ 茶匙盐，少许胡椒粉，以及 1 杯牛奶。

[θɪn] [sɔ:s] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [baɪ]['ju:zɪŋ][wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspu:n]

Thin	sauce	can	be	made	by	using	1	tablespoon	butter	and	1	tablespoon
薄的	酱	能	是	制成	经过	使用	1	汤匙	黄油	和	1	汤匙

['flaʊə(r)][tu:; tə][wʌn][kʌp] [mɪlk] .

flour	to	1	cup	milk	.
面粉	到	1	杯子	牛奶	.

可以用 1 汤匙黄油、1 汤匙面粉和 1 杯牛奶制成稀酱。

[ˌverɪ'eʃən] :

VARIATIONS	:
变体	:

变体：

['ædɪd] [zest] [ɪn'hɑ:nsɪŋ] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] ['kæsərəʊl] ['dɪʃɪz] [kæn; kən][bi:; bi] [əb'teɪnd] [baɪ] ['veərɪɪŋ]

Added	zest	enhancing	the	flavor	of	casserole	dishes	can	be	obtained	by	varying
额外	热情	增强	这	味道	的	沙锅	菜肴	能	是	获得	经过	变化

[ðə; ði] [sɔ:s] .

the	sauce	.
这	酱	.

通过改变酱汁，可以为砂锅菜增添风味。

[sə'dʒestʃənz] : ([ði:z] [prə'pɔ:ʃ(ə)nz] [ɑ:(r); ə(r)][fɔ:(r); fə(r)][wʌn][kʌp] [waɪt] [sɔ:s] .)

SUGGESTIONS	:	(	These	proportions	are	for	1	cup	white	sauce	.	)
建议	:	(	这些	比例	是	为了	1	杯子	白色的	酱	.	)

建议：（以下比例适用于1杯白酱。）

['pɑ:sli] [sɔ:s] :

PARSLEY	SAUCE	:
香菜	酱	:

欧芹酱：

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː][tuː; tə][fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] [ˈɑːftə(r)] [sɔːs] [hæz; həz] [kuːld] .

Add	**2**	**to**	**4**	**tablespoons**	**chopped**	**parsley**	**after**	**sauce**	**has**	**cooled**	**.**
添加	2	到	4	汤匙	切碎	香菜	后	酱	有	冷却	.

酱汁冷却后，加入 2 至 4 汤匙切碎的欧芹。

[ˈhɔːsrædɪʃ] [sɔːs] :

HORSERADISH	**SAUCE**	**:**
辣根	酱	:

辣根酱：

[ˌeɪ diː ˈdiː] ¼ [kʌp] [ˈgreɪtɪd] [ˈhɔːsrædɪʃ] , [dreɪnd] , [ænd; ənd] ¼ [ˈtiːspuːn] [draɪ] [ˈmʌstəd] .

Add	**¼**	**cup**	**grated**	**horseradish**	**,**	**drained**	**,**	**and**	**¼**	**teaspoon**	**dry**	**mustard**	**.**
添加	¼	杯子	磨碎的	辣根	,	排水	,	和	¼	茶匙	干燥	芥末	.

加入 1/4 杯沥干水分的磨碎辣根和 1/4 茶匙干芥末。

[tʃiːz] [sɔːs] :

CHEESE	**SAUCE**	**:**
奶酪	酱	:

芝士酱：

[ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp] [ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] .

Add	**½**	**cup**	**grated**	**cheese**	**and**	**a**	**dash**	**of**	**paprika**	**.**
添加	½	杯子	磨碎的	奶酪	和	一个	短跑	的	辣椒	.

加入半杯磨碎的奶酪和少许辣椒粉。

[stɜː(r)][ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ʌnˈtɪl] [tʃiːz] [ɪz] [ˈmeltɪd] , [ɔː(r)] [ˈsʌbstɪtjuːt] 1½ [ˈtiːspuːn] [ˈwʊstəʃə(r)]

Stir	**over**	**low**	**heat**	**until**	**cheese**	**is**	**melted**	**,**	**or**	**substitute**	**1½**	**teaspoons**	**Worcestershire**
搅拌	超过	低的	热	直到	奶酪	是	融化	,	或者	代替	1½	茶匙	伍斯特郡

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)][pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] .

Sauce	**for**	**paprika**	**.**
酱	为了	辣椒	.

小火搅拌至奶酪融化，或用 1½ 茶匙伍斯特沙司代替辣椒粉。

[ˈɒlɪv] [sɔːs] :

OLIVE	**SAUCE**	**:**
橄榄	酱	:

橄榄酱：

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [eg] , [ʌnˈbiːtn] , ¼ [kʌp] [laɪt] [kriːm] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)][ˌtuːˈtuː]

Add	**1**	**egg**	**,**	**unbeaten**	**,**	**¼**	**cup**	**light**	**cream**	**and**	**cook**	**over**	**hot**	**water**	**2**
添加	1	蛋	,	不败	,	¼	杯子	光	奶油	和	厨师	超过	热的	水	2

['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

minutes	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
分钟	,	搅拌	不断地	.

加入 1 个未打散的鸡蛋、¼ 杯淡奶油，隔水加热 2 分钟，不断搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [raɪp][ɔː(r)] [stʌft] ['ɒlɪvz] . -

Add	**⅓**	**cup**	**chopped**	**ripe**	**or**	**stuffed**	**olives**	**.**	**30**
添加	⅓	杯子	切碎	成熟	或者	填充	橄榄	.	-

加入 ⅓ 杯切碎的成熟橄榄或酿橄榄。30

['ʌðə(r)]['juːzɪz; 'juːsɪz]

Other	**Uses**
其他	用途

其他用途

['gɑːniʃ] :

GARNISHES	**:**
装饰物	:

装饰物：

['meni] [geɪ] ['gɑ:niʃ] [ɑ:(r); ə(r)] ['i:zəli] [meɪd] [frɒm; frəm] [rɔ:] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Many	gay	garnishes	are	easily	made	from	raw	vegetables	.
许多	同性恋	装饰物	是	容易地	制成	从	生的	蔬菜	.

许多同性恋菜肴的配菜都可以用新鲜蔬菜轻松制作。

[pleɪs] ['gɑ:niʃ] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['rædɪʃ] ['rəʊzɪz] ,

Place	garnishes	,	such	as	radish	roses	,
地方	装饰物	, 这样的		作为	萝卜	玫瑰	,

摆放装饰物，例如萝卜玫瑰花，

['seləri] [kɜ:rlz][ɔ:(r)] ['kærət] [stɪks] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv][aɪs]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['krɪspɪŋ] .

celery	curls	or	carrot	sticks	in	a	bowl	of	ice	water	for	crisping	.
芹菜	卷发	或者	胡萝卜	棍子	在	一个	碗	的	冰	水	为了	酥脆	.

将芹菜卷或胡萝卜条放入一碗冰水中使其变脆。

['leɪtə(r)] [ði:z] ['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][bi:; bi] [ræpt] [ɪn][ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] [ænd; ənd][stɔ:(r)d][ɪn][ðə; ði]

Later	these	vegetables	can	be	wrapped	in	a	damp	cloth	and	stored	in	the
之后	这些	蔬菜	能	是	包装	在	一个	潮湿	布	和	存储	在	这

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]['krɪspə(r)] [ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] .

refrigerator	crisper	until	ready	to	serve	.
冰箱	更脆	直到	准备好	到	服务	.

之后可以将这些蔬菜用湿布包裹，放入冰箱保鲜盒中保存，直至食用时取出。

['sænwɪtʃz] [ænd; ənd] [ɔ:r] [du:vz] :

SANDWICHES	AND	HORS	D'OEUVRES	:
三明治	和	马	开胃菜	:

三明治和开胃小菜:

['sænwɪtʃz] [ænd; ənd] [ɔ:r] [du:vz] [kæn; kən][bi:; bi] [sək'sesfəli] [stɔ:(r)d][fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz]

Sandwiches	and	hors	d'oeuvres	can	be	successfully	stored	for	several	hours
三明治	和	马	开胃菜	能	是	成功地	存储	为了	一些	小时

[ɪn][ðə; ði] ['haʊshəʊld] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

in	the	household	refrigerator	.
在	这	家庭	冰箱	.

三明治和开胃小菜可以在家用冰箱里保存几个小时。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ɪ'speʃəli] [ɪm'pɔ:t(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [bred] [fɔ:(r); fə(r)] [ɔ:r] [du:vz] [ɔ:(r)] ['sænwɪtʃz] [bi:; bi]

It	is	especially	important	that	the	bread	for	hors	d'oeuvres	or	sandwiches	be
它	是	尤其	重要的	那	这	面包	为了	马	开胃菜	或者	三明治	是

[spred] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['bʌtə(r)] .

spread	generously	with	butter	.
传播	慷慨地	和	黄油	.

尤其重要的是，用于制作开胃菜或三明治的面包要涂抹足量的黄油。

[ðɪs] [ɪz][tu:; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [frɒm; frəm] ['səʊkɪŋ] ['ɪntu:][ðə; ði] [bred] .

This	is	to	prevent	the	filling	from	soaking	into	the	bread	.
这	是	到	防止	这	填充	从	浸泡	进入	这	面包	.

这样做是为了防止馅料渗入面包中。

[ræp] ['sænwɪtʃz] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [ðen] [ɪn][ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] .

Wrap	sandwiches	in	waxed	paper	and	then	in	a	damp	cloth	.
裹	三明治	在	打蜡	纸	和	然后	在	一个	潮湿	布	.

将三明治用蜡纸包好，然后再用湿布包好。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ə'reɪndʒd] [ɒn] [treɪz] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] .

If	they	are	arranged	on	trays	,	cover	with	waxed	paper	and	a	damp	cloth	.
如果	他们	是	安排	在	托盘	,	覆盖	和	打蜡	纸	和	一个	潮湿	布	.

如果将它们摆放在托盘上，用蜡纸和湿布盖住。

['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] , [tu:] , [kæn; kən][bi:; bi][stɔ:(r)d][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl] ['sɜ:vɪŋ] [taɪm] .

Sandwich	fillings	,	too	,	can	be	stored	in	the	refrigerator	until	serving	time	.
三明治	填充物	,	也	,	能	是	存储	在	这	冰箱	直到	服务	时间	.

三明治馅料也可以放在冰箱里保存，直到食用时再取出。

['kɒtɪdʒ]	[tʃi:z]	['fɪlɪŋ]
COTTAGE	**CHEESE**	**FILLING**
小屋	奶酪	填充

乡村奶酪馅料

[wʌn]	[paʊnd]	['kɒtɪdʒ]	[tʃi:z]	,	[dreɪnd]
1	**pound**	**cottage**	**cheese**	**,**	**drained**
1	磅	小屋	奶酪	,	排水

1磅沥干水分的乡村奶酪

[ˌtu:'tu:]	['teɪbəlˌspu:nz]	[tʃɒpt]	['ɒlɪvz]
2	**tablespoons**	**chopped**	**olives**
2	汤匙	切碎	橄榄

2汤匙切碎的橄榄

½	['ti:spu:n]	[sɔ:lt]
½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼	['ti:spu:n]	['pepə(r)]
¼	**teaspoon**	**pepper**
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

[dæʃ]	[ɒv; əv]	[pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
Dash	**of**	**paprika**
短跑	的	辣椒

少许辣椒粉

[faɪv]	[drɒps]	[tə'bæskəʊ]
5	**drops**	**tabasco**
5	滴	塔巴斯科辣椒酱

5滴塔巴斯科辣椒酱

[kəm'baɪn]	[ɔ:l]	[ɪn'gri:diənts]	[ænd; ənd]	[mɪks]	[wel]	.
Combine	**all**	**ingredients**	**and**	**mix**	**well**	**.**
结合	全部	原料	和	混合	出色地	.

将所有材料混合均匀。

['sæmən]	['sæləd]	['sænwɪtʃ]	['fɪlɪŋ]
SALMON	**SALAD**	**SANDWICH**	**FILLING**
三文鱼	沙拉	三明治	填充

三文鱼沙拉三明治馅料

[wʌn]	[kʌp]	[fleɪkt]	['sæmən]
1	**cup**	**flaked**	**salmon**
1	杯子	片状的	三文鱼

杯碎鲑鱼

¼	[kʌp]	[daɪst]	['seləri]
¼	**cup**	**diced**	**celery**
¼	杯子	切丁	芹菜

¼ 杯切丁芹菜

[wʌn]	['ti:spu:n]	[mɪnst]	['ʌnjən]
1	**teaspoon**	**minced**	**onion**
1	茶匙	剁碎	洋葱

1茶匙切碎的洋葱

[ˌtu:'tu:]	['ti:spu:n]	[mɪnst]	['pɑ:sli]
2	**teaspoons**	**minced**	**parsley**
2	茶匙	剁碎	香菜

2茶匙切碎的欧芹

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌmeɪə'neɪz]
3 **tablespoons** **mayonnaise**
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] ['θʌrəli] . -
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **thoroughly** **.** **31**
结合 全部 原料 和 混合 彻底 . -

将所有材料混合均匀。31

[tʃiːz] ['smuːðiː]
CHEESE **SMOOTHY**
奶酪 冰沙

芝士奶昔

¼ [paʊnd] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
¼ **pound** **American** **cheese**
¼ 磅 美国人 奶酪

四分之一磅美式奶酪

[ˌtuː'tuː] [hɑːd] [kʊkt] [egz]
2 **hard** **cooked** **eggs**
2 难的 煮熟 鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
2 **teaspoons** **chopped** **onion**
2 茶匙 切碎 洋葱

2茶匙切碎的洋葱

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
Dash **paprika**
短跑 辣椒

少许辣椒粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌmeɪə'neɪz]
3 **tablespoons** **mayonnaise**
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [tʃɒpt] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]
2 **teaspoons** **chopped** **pimiento**
2 茶匙 切碎 辣椒

2茶匙切碎的甜椒

[pʊt] [tʃiːz] [ænd; ənd] [egz] [θruː] [faɪn] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd]
Put **cheese** **and** **eggs** **through** **fine** **food** **chopper** **;** **add** **remaining** **ingredients** **and**
放 奶酪 和 鸡蛋 通过 美好的 食物 直升机 ; 添加 其余的 原料 和
[mɪks] [wel] .
mix **well** **.**
混合 出色地 .

将奶酪和鸡蛋放入细碎的食物粉碎机中；加入剩余的食材并搅拌均匀。

[eg] ['sæləd] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]
EGG **SALAD** **SANDWICH** **FILLING**
蛋 沙拉 三明治 填充

鸡蛋沙拉三明治馅料

[θriː] [hɑːd] [kʊkt] [egz] , [tʃɒpt]
3 **hard** **cooked** **eggs** **,** **chopped**
3 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

3个煮熟的鸡蛋，切碎

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
2 **tablespoons** **chopped** **green** **pepper**
2 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] ['seləri]
2 **tablespoons** **chopped** **celery**
2 汤匙 切碎 芹菜

2汤匙切碎的芹菜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [griːn] ['ɒlɪvz]
3 **tablespoons** **chopped** **green** **olives**
3 汤匙 切碎 绿色的 橄榄

3汤匙切碎的青橄榄

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts]
3 **tablespoons** **chopped** **walnuts**
3 汤匙 切碎 核桃

3汤匙切碎的核桃

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌmeɪə'neɪz]
3 **tablespoons** **mayonnaise**
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ketʃəp]
1 **tablespoon** **ketchup**
1 汤匙 番茄酱

1汤匙番茄酱

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ **teaspoon** **salt**
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **well** **.**
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

['kæbɪdʒ] ['fɪlɪŋ]
CABBAGE **FILLING**
卷心菜 填充

卷心菜馅

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [rɔ:] ['kæbɪdʒ]

1	cup	finely	chopped	raw	cabbage
1	杯子	精细地	切碎	生的	卷心菜

杯切碎的生卷心菜

[θri:]['slaɪsɪz][krɪsp]['beɪkən] , ['krʌmb(ə)ld]

3	slices	crisp	bacon	,	crumbled
3	切片	脆	熏肉	,	崩溃了

3片脆培根，切碎

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ˌmeɪə'neɪz]

3	tablespoons	mayonnaise
3	汤匙	蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[wʌn] ['ti:spu:n] [mɪnst] ['ʌnjən]

1	teaspoon	minced	onion
1	茶匙	剁碎	洋葱

1茶匙切碎的洋葱

⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

⅛ ['ti:spu:n] ['seləri] [sɔ:lt]

⅛	teaspoon	celery	salt
⅛	茶匙	芹菜	盐

⅛茶匙芹菜盐

[dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]

Dash	of	pepper
短跑	的	胡椒

少许胡椒粉

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Combine	all	ingredients	and	mix	well	.
结合	全部	原料	和	混合	出色地	.

将所有材料混合均匀。

['wi:ni] [sə'praɪz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]

WIENIE	SURPRISE	SANDWICH	FILLING
香肠	惊喜	三明治	填充

Wienie 惊喜三明治馅料

[fɔ:r] ['fræŋkfə:təz] , [kʊkt]

4	frankfurters	,	cooked
4	法兰克福香肠	,	煮熟

4根熟法兰克福香肠

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['pɪkl] ['relɪʃ]

4	tablespoons	pickle	relish
4	汤匙	泡菜	尽情享用

4汤匙腌菜酱

[θri:] - [fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] [ˌmeɪə'neɪz]

3	-	4	tablespoons	mayonnaise
3	-	4	汤匙	蛋黄酱

3-4汤匙蛋黄酱

[pʊt] ['fræŋkfə:təz] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] [fu:d] ['tʃɒpə(r)] .

Put	frankfurters	through	a	fine	food	chopper	.
放	法兰克福香肠	通过	一个	美好的	食物	直升机	.

将法兰克福香肠放入精细的食物切碎机中切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['relɪʃ] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] .
Add **relish** **and** **mayonnaise** **.**
添加 尽情享用 和 蛋黄酱 .

加入酸甜酱和蛋黄酱。

[mɪks] [wel] . -
Mix **well** **.** **32**
混合 出色地 . -

充分搅拌。32

[ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] ['hɑːvɪstə(r)]
INTERNATIONAL **HARVESTER**
国际的 收割机

国际收割机

[wʌn] - - R2 .
1 **005** **043** **R2** **.**
1 - - R2 .

005 043 R2。

- - [wʌn] - - — 75B .
11 **-** **1** **-** **50** **—** **75B** **.**
- - 1 - - — 75B .

11-1-50—75B。

['lɪθəgrɑːf; 'laɪ-] [ɪn] [ju'naɪtɪd] [steɪts] [ɒv; əv] [ə'merɪkə]
LITHOGRAPHED **IN** **UNITED** **STATES** **OF** **AMERICA**
石版印刷 在 团结的 各州 的 美国

美国印刷

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神